

La Solatìa

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Die Trauben, die zur Erzeugung dieses Weins bestimmt sind, stammen ausschließlich vom Weingut La Solatìa in der Nähe des kleinen mittelalterlichen Dorfes Monteriggioni in der Nähe von Siena. Höhenlage: 190-250 m. Boden: lehmig-schluffige Textur, kalkreich mit Vorkommen von Travertin.



REBSORTE: 100% Pinot Grigio
AUSBAUART: Stahl und Amphore

HINWEISE ZUR VERKOSTUNG

Farbe: leuchtendes Strohgelb

Aroma: intensive fruchtige Noten von Birne und tropischen Früchten, begleitet von elegantem blumigem Ginster- und Weißdornduft.

Verkostung: Am Gaumen zeigt der Wein ein gutes Gleichgewicht zwischen aromatischer Frische und Fülle und endet mit einem würzigen, anhaltenden Abgang.

WEINAUSBAU UND REIFUNG

Die von Hand gelesenen Trauben werden gekühlt und anschließend im Ganzen schonend gepresst. Die Gärung erfolgt teilweise in Stahl und teilweise in Amphoren. Dieser Wein reift anschließend fünf Monate auf der Feinhefe, wobei regelmäßiges Bâtonnage für mehr Fülle und Rundheit sorgt. Zudem bewahrt der Ausbau in der Amphore die charakteristischen Eigenschaften der Frucht und verleiht dem Wein eine komplexere Textur.

SCHLÜSSELPUNKTE

- Dieser Pinot Grigio wird vollständig auf dem Weingut La Solatìa erzeugt und gehört zu den ersten davon, die in der Toskana hergestellt wurden.
- Die aus keramischer Masse gefertigten und bei hoher Temperatur gebrannten Amphoren zeichnen sich durch eine äußerst geringe Sauerstoffdurchlässigkeit sowie eine hohe Wärmedämmung aus.
- Ein sehr angenehmer Weißwein mit großer Persönlichkeit, der perfekt zu gegrillten Fischgerichten oder Nudelgerichten mit Meeresfrüchten passt.

AUSSAGE DES ÖNOLOGEN

La Solatìa Pinot Grigio ist ein strahlender Wein, der seine Herkunftsregion perfekt widerspiegelt. Hier zeigt sich der Pinot Grigio in seiner reifsten Ausdrucksform mit einer faszinierenden aromatischen Komplexität, die durch den teilweisen Ausbau in der Amphore harmonisch unterstützt und ausbalanciert wird."

ERSTER JAHRGANG: 2002

