

ARIOSO

Igt Toscana Bianco

Stimme des Mittelmeers

Reiner Vermentino für einen Wein, der den Sand und die Brise der toskanischen Küste in sich birgt, ein helles Vergnügen, das den Trunk mit schmackhaften Noten und guter Struktur begleitet. Handverlesene Trauben, die sorgfältig in Stahl ausgebaut werden, um ihr zartes aromatisches Profil zu bewahren. Flaschenreifung über zwei Monate.

ANBAUGEBIET

Toscana

SORTENMISCHUNG

100 % Vermentino

GELÄNDE

Sandig-lehmige
Schwemmböden

WEINBEREITUNG

In Stahltanks mit
Temperatursteuerung
bei 16 °C

AUSBAU

2 Monate in
der Flasche

SERVIER- UND

TRINKTEMPERATUR

10 °C

SENSORISCHE ANMERKUNGEN

Helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, an der Nase sind die unverfälschten und intensiven Düfte von Zitrusfrüchten, Blumen und Feldkräutern, grünem Apfel und Sommerbirnen zu spüren. Ein körperreicher Weißwein, unterstützt von einem perfekten Säuregehalt, am Gaumen ist er angenehm weich, schmackhaft anhaltend mit einem mineralischen Nachhall.

KOMBINATIONEN

Ideal zu Fischgerichten wie Lachs, Wolfsbarsch oder Seebarsch nach Inselart, garniert mit Kartoffeln und gebackenem Gemüse; zu Seeteufel, frittiertem Klippfisch und Teigwaren mit Miesmuscheln. Er passt vor allem zu weißem Fleisch und Kaninchen aus dem Ofen oder mit Rosmarin, umwickelt oder gespickt mit Bauchspeck. Er ist auch ein wunderbarer Begleiter junger und frischer Käsesorten.



DER NAME

Ein ätherischer und leuchtender Name, eine Hymne auf den Himmel der toskanischen Küste, die von der Brise von Libeccio und Mistral gestreichelt wird und wie die zarte Brechung der Sonnenstrahlen auf dem Meer schimmert.