



Scabrezza 2024

Classificazione

Toscana IGT

Jahrgang

2024

Klima

Der Winter 2024 war mild mit gut getakteten Regenfällen in den Monaten Februar und März, die die Bildung ausgezeichneter Wasserreserven in den Böden sicherten. Steigende Temperaturen und gut verteilter Regen ab Mitte April ermöglichten ein reguläres Austreiben der Pflanzen. Abwechselnd Niederschläge und kühle Temperaturen bis Juni sorgten für eine gute Entwicklung der Triebe und der gerade gebildeten Trauben. Der Sommer setzte sich fort mit recht warmem trockenem Wetter, günstig für einen guten Verlauf der Blüte und des Fruchtsatzes, und begleitete die Reben bis zum Beginn des Farbansatzes. Der August, ohne Regen und mit ausgezeichneten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, ermöglichte eine optimale Reife der Pinot Grigio-Beeren, die sich zum Lesezeitpunkt im typischen Kupferton der Schalen und mit guter Säure, Schmackhaftigkeit und Aromatizität präsentierten. Die Lese begann etwas früher als in den vorherigen Jahrgängen ab Mitte August und dauert bis zum Ende des Monats.



Weinbereitung

Die Trauben, gelesen in den ersten Morgenstunden, wurden entrappt und die Beeren durchliefen eine schonende Pressung. Danach wurde der Most in Inox-Edelstahltanks gefüllt und für die natürliche Klärung auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt. Nach 48 Stunden wurde er in andere Tanks travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei einer Temperatur von nicht über 16 °C stattfand. Danach ruhte der Wein bis zur Abfüllung in Flaschen bei 10 °C in Inox-Edelstahltanks.

Verkostungsnotizen

Scabrezza 2024 präsentiert sich in zu einem Kupferton tendierendem Gelb. An der Nase ist er intensiv und komplex, geprägt von Noten von rosa Pampelmuse und Feuerstein, die sich mit den Düften von reifer Frucht wie Banane, Ananas und gelbem Pfirsich verbinden. Am Gaumen frisch, schmackhaft, von hervorragender Struktur und geprägt von einem fruchtigen Nachgeschmack, der an Pampelmuse erinnert.