



Scabrezza 2025

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2025

Klima

Der Jahrgang 2025 zeigte in der Tenuta Monteloro einen allgemein ausgewogenen klimatischen Verlauf. Der Winter war geprägt von milden Temperaturen und häufigem Regen in den Monaten Januar und Februar, was für gute Wasserreserven und eine reguläre vegetative Ruhephase sorgte. Im Frühjahr blieb es kühl: der März brachte abwechselnd trockene Tage und gut verteilte Niederschläge, was ein einheitliches Austreiben förderte. Im April und Mai stiegen die Temperaturen graduell, ohne heftige Ausschläge und mit hilfreichen Regen für die vegetative Entwicklung. Der Sommer war heiß und mit viel Sonne, aber ohne Extremwetter, und dank der Tag-Nacht-Temperaturunterschiede im Juni und Juli bewahrten die Beeren ihren Säuregehalt. Im August blieb das Wetter trocken und ventiliert mit gelegentlichem Regen, so dass eine einheitliche Reife gesichert war. Zum Lesezeitpunkt präsentierte sich Pinot Grigio in optimaler Verfassung. Der Jahrgang zeichnet sich durch gesunde Trauben mit voller aromatischer Reife und einem frischen schmackhaften Profil aus.



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 Ende März 2026 bei 10 °C in Inox-Edelstahltanks.

Verkostungsnotizen

Scabrezza 2025 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase ist er intensiv und geprägt von Noten von Passionsfrucht, rosa Pampelmuse und Ananas. Am Gaumen frisch und ausgewogen mit einem angenehmen Nachgeschmack, der an die an der Nase wahrgenommene Frucht erinnert.