



Scabrezza 2022

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2022

Klima

Der Jahrgang 2022 begann mit einem tendenziell kalten Winter, auf den ein Frühjahr mit Temperaturen leicht über dem jahreszeitlichen Durchschnitt folgte, geprägt von Regenfällen mittlerer Intensität, die ein hervorragendes Austreiben sicherten. Von Mitte Mai bis Mitte August sorgte das trockene Klima mit Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt dafür, dass Blüte und Fruchtsatz optimal verliefen, und führte die Reben bis zum Farbsatz. Die Mitte August einsetzenden Regenfälle stellten die vegetative Ausgewogenheit der Reben wieder her und ermöglichten einen perfekten Abschluss der Reifezeit. Die letzte Augustwoche und die erste Septemberdekade, geprägt von milden sonnigen Tagen, sicherten den Pinot Grigio-Beeren das Erreichen optimaler Reife, die an der typischen Kupferfarbe der Beerenschalen erkennbar ist, und gleichzeitig das Bewahren einer ausgeprägten Säure und ein gutes aromatisches Niveau. Die Lese begann aufgrund des besonders sonnigen Sommers etwas früher als sonst in den letzten Augusttagen und dauert bis Mitte September.



Weinbereitung

Die Trauben, gelesen in den ersten Morgenstunden, wurden entrappt und die Beeren durchliefen eine kurze Mazeration, um den Kupfer-Farbton zu extrahieren, der so typisch für die Rebsorte ist. Nach dem anschließenden schonenden Pressen wurde der Most in Inox-Edelstahltanks gefüllt und auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt, um die natürliche Klärung zu fördern. 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 bei 10 °C in Inox-Edelstahltanks bis zur Abfüllung in Flaschen im April 2023.

Verkostungsnotizen

Scabrezza 2022 präsentiert sich in Kupferfarbe. An der Nase ist er intensiv und geprägt von Zitrusnoten von Pampelmuse und dem Weißen zwischen Schale und Fruchtfleisch, die sich mit zartesten Düften von Birne und Gewürzkräutern verbinden. Am Gaumen frisch, ausgewogen und schmackhaft mit einem angenehmen Nachgeschmack von Birne.