

# BIANCO MEDITERRANEO

## COSTA TOSCANA VERMENTINO IGT



### TECHNISCHE INFORMATIONEN

 <b>Jahrgang</b>	2022	 <b>Flaschenformat</b>	0.75 l
 <b>Name</b>	Costa Toscana Vermentino IGT	 <b>Alkoholgehalt</b>	13% Bd.
 <b>Typologie</b>	Weiße Stille	 <b>Weinbereitung und Verfeinerung</b>	Stahl
 <b>Rebsorte</b>	90% Vermentino, 10% Fiano	 <b>Serviertemperatur</b>	10-12°C

### BESCHREIBUNG

Bianco Mediterraneo entsteht in Pascoli Alti, einem unberührten Gebiet an den Südhängen des Monte Calamita, im wildesten und faszinierendsten Teil der Insel Elba. Die Weinberge liegen 300 Meter über dem Meeresspiegel, in einer einzigartigen Lage, wo der eisenhaltige und mineralhaltige Boden, die ständige Meeressbrise und das trockene Klima perfekte Bedingungen für den Weinbau schaffen. Die geringe Fruchtbarkeit des Bodens zwingt die Pflanze zu einer begrenzten, aber qualitativ sehr hochwertigen Produktion, die dem Wein Frische, Geschmack und eine deutlich mediterrane Note verleiht.

### WEINBEREITUNG

Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben einer sanften Pressung unterzogen, um ihre Frische und Aromen zu bewahren. Der Most wird nach einem vorsichtigen Abstich bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18 und 20 °C vergoren, wodurch die Entwicklung intensiver Aromen und einer guten aromatischen Komplexität ermöglicht wird.

### VERFEINERUNG

Nach der Gärung bleibt der Wein mehrere Monate lang mit der Feinhefe in Kontakt, ein Prozess, der dazu beiträgt, seine Struktur und Rundheit zu verbessern. Die Abfüllung erfolgt im Frühjahr, anschließend erfolgt eine Verfeinerung in der Flasche, die seine Ausgewogenheit und Eleganz perfektioniert.

### SENSORISCHE HINWEISE

Farbe: Leuchtendes Strohgelb.

Aroma: Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einer ausgeprägten Mineralität.

Geschmack: Frisch, herhaft, mit einem langen Zitrus-Abgang.

### KOMBINATIONEN

Perfekt zu Fisch- und Schalentiergerichten, Meeresfrüchte-Tartar und delikaten ersten Gängen der mediterranen Tradition, wie Spaghetti mit Venusmuscheln und Meeresfrüchte-Risotto. Er passt wunderbar zu Frischkäse wie Büffelmozzarella, frischem Ricotta und Stracciatella sowie zu Gourmetsalaten und leichten Vorspeisen und bereichert jeden Bissen mit seiner lebendigen Frische. Auch hervorragend zu halbreifem Käse wie Provolone del Monaco DOP und Caciocavallo Silano DOP. Zu Fleischgerichten passt er ideal zu gebratenem Truthahn mit aromatischen Kräutern und Schweinefilet, die dank der Frische des Weins, der die reichen und aromatischen Aromen des Fleisches ausgleicht, perfekt harmonieren.

### AUSZEICHNUNGEN

2 Rote Gläser im Gambero Rosso Weinführer Italien 2026 für den Bianco Mediterraneo 2022 Costa Toscana Vermentino IGT

4 Sterne, ausgewählt im Abschnitt „Weine aus einheimischen Rebsorten“, Guida Vinibuoni d’Italia hrsg. 2025 für den Bianco Mediterraneo 2019 Costa Toscana Vermentino IGT

3 Reben, Vitae Der Weinführer 2025 für den Bianco Mediterraneo 2019 Costa Toscana Vermentino IGT

Goldmedaille, XXII. Internationaler Weinwettbewerb Città del Vino 2024 für die Weiße Mittelmeerwein 2019 Costa Toscana Vermentino IGT

4 Sterne, ausgewählt im Abschnitt Weine aus einheimischen Rebsorten, Vinibuoni, Italienführer, Hrsg. 2023 für die Weiße Mittelmeerwein 2019 Costa Toscana Vermentino IGT

3 Sterne, Goldführer „I Vini di Veronelli“ 2023 für die Weiße Mittelmeerwein 2018 Costa Toscana Vermentino IGT