









# 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>	Weißer Stille	 <b>Weinbereitung und Verfeinerung</b>	Stahl, französischen Eichtonneaux
 <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 Meeresbrise und das trockene Klima perfekte Bedingungen für den Weinanbau 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 verbleibt der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe. Dieser Prozess verleiht ihm zusätzliche Struktur, Komplexität und Tiefe. Ein Drittel der Cuvée reift anschließend für 10–12 Monate in Tonneaux aus französischer Eiche, während die übrigen zwei Drittel in Edelstahl tanks reifen, um Frische und aromatische Ausdruckskraft zu bewahren. Nach der Assemblage der beiden Parteien folgt eine mindestens 12-monatige Flaschenreife, in der der Wein seine harmonische Balance aus Eleganz, Tiefe und Finesse vollendet.

#### SENSORISCHE HINWEISE

Farbe: Leuchtendes Strohgelb.

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

Geschmack: Frisch, herzhaft, 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 halbfreifem 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 harmonisieren.

### AUSZEICHNUNGEN

**3 Sterne, Guida Oro „I Vini di Veronelli“ 2026** für Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

**3 Reben, Vitae AIS Weinguide 2026** für Bianco Mediterraneo Costa Toscana IGT 2022

**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 Weißer Mittelmeerwein 2019 Costa Toscana Vermentino IGT