



Scabrezza 2023

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2023

Klima

Die Winterzeit des Jahrgangs 2023 war geprägt von milden Temperaturen, aber intensiven Niederschlägen, die für die richtigen Wasserreserven in den Böden sorgten. Bei all dem Regen, der in der gesamten Zeit fiel, blieb das Wetter jedoch kühler als im jahreszeitlichen Durchschnitt und der Frühling ließ auf sich warten. Einen signifikanten Temperaturanstieg gab es anschließend im Sommer, was im Juni mit den langen Tageslicht-Stunden zu einem sehr guten Verlauf von Blüte und Fruchtansatz beitrug und die Reben bis in die Zeit des Farbansatzes begleitete. Im August gab es einige Regenfälle, dank derer Pinot Grigio seine Reife vollenden konnte und die typische Kupferfarbe in den Schalen erreichte, ohne an gutem Säuregehalt, Schmackhaftigkeit und Aromatizität einzubüßen. Die Lese begann in den letzten Augusttagen und setzte sich bis Mitte September fort.



Weinbereitung

Die Trauben, gelesen in den ersten Morgenstunden, wurden entrappt und die Beeren durchliefen eine schonende Pressung, um einen Kupfer-Farbton zu extrahieren. 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

Der Scabrezza 2023 hat eine strohgelbe Farbe, die in Richtung kupferfarben tendiert. An der Nase ist er intensiv und geprägt von Noten von rosa Pampelmuse, Ananas und Banane, die sich mit den zartesten Düften von Birne verbinden. Am Gaumen frisch, ausgewogen und schmackhaft mit einem angenehm fruchtigen Nachgeschmack.