

## 2022 Terra Nosa Bianco Colli Toscana Centrale IGT BIO

Tenuta La Novella | Toscana

Ein sehr spannender Weißwein aus 50% Viognier, 40% weißgekeltertem Sangiovese und 10% Moscato. Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Der Sangiovese wird direkt abgepresst, Viognier und Moscato von Hand entrappt und sanft mazeriert, um eine spontane Gärung einzuleiten.

Die Gärung und Reifung erfolgt für 10 Monate in Keramikfässern sur lie. So entsteht ein goldgelber Wein mit blumigen und exotischen Fruchtnoten, einer geradlinigen Säure, einem kräftigen Körper und, aufgrund der Marzeration, einer schönen Adstringenz.



### Sensorik

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Farbe</b>     | goldgelb                                   |
| <b>Duft</b>      | Pfirsich, Vanille, Litchi                  |
| <b>Geschmack</b> | ausgewogen, gut integrierte Säure, kräftig |

### Wissenswertes

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Betontank, Feinhefe |
| <b>Trinkreife</b>      | 2024-2028           |
| <b>Trinktemperatur</b> | 12-16°C             |

### Speiseempfehlung

gereifter Weichkäse, Blauschimmelkäse, Käsesauce

### Produzent

Die Tenuta La Novella baut hervorragende Weißweine im Orange-Style, strukturierte Chianti classico und dichte Syrah aus, die an die Stilistik der nördlichen Rhone erinnern und doch ihren ganz eigenen Charme haben. Die Tenuta La Novella ist ein Weingut mit einer Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Das Weingut hatte bereits mehrere Leben in verschiedenen Epochen. Von einem Wachturm, der die Einfahrt nach Florenz durch das Ema-Tal kontrollierte, über ein Nonnenkloster bis hin zu einem Bauernhof und einem landwirtschaftlichen Betrieb unter Napoleon Bonaparte. Heute werden auf dem Gut hauptsächlich Wein und Olivenöl im biodynamischen Anbau hergestellt. Jede Flasche Wein und jede Flasche Öl, die das Gut verlassen, werden von Anfang bis Ende in La Novella hergestellt. Dank ihrer Leidenschaft für das Weingut hat die Inhaberkfamilie seit 25 Jahren eine konstante Entwicklung des Weinguts ermöglicht und setzt mit Simone Zemella, dem technischen Leiter von La Novella, voll auf Qualität und Biodynamie.

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Gründungsjahr</b>              | 1997  |
| <b>Anzahl der Mitarbeiter</b>     | 5   |
| <b>Rebfläche</b>                  | 13 Hektar   |
| <b>Zahl produzierter Flaschen</b> | 50 000  |
| <b>Rebsortenspiegel</b>           | Sangiovese, Syrah, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, Moscato, Viognier |

Tenuta la Novella Srl Unipersonale | Via Musignana 11 | IT 50022 Greve in Chianti