

2023 Vermentino Toscana IGT BIO

Tenuta Marsiliana | Toscana

Der Vermentino wächst in Meeresnähe und wird im Stahltank ausgebaut. Er verbindet die Eigenschaften der Rebsorte mit den Besonderheiten des Terroirs; das Ergebnis ist ein frischer, schmackhafter und mineralischer Wein, der unmittelbar an die salzige Meeresluft erinnert.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	grüne Mango, nasser Stein, Pfirsichschalen
Geschmack	moderate Säure, stoffig, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Avocado mit Lachs, würziger Frischkäse, Muscheln in Weißwein

Produzent

Das ursprünglich rund 8000 Hektar umfassende Gut Marsiliana wurde nach der Enteignung durch den Staat auf die aktuellen 3000 Hektar verkleinert. 150 Hektar davon werden mit Saatgut, 18 mit Weinreben (seit 1995 von Duccio Corsini) bebaut. Die übrige Fläche besteht aus Waldgebiet. Die Familie Corsini führte den Landbau 1759 in der Maremma ein, die zuvor aufgrund der vielen Sümpfe als Malariagebiet bekannt war. Heute gilt das Weinunternehmen als Maßstab des toskanischen Landbaus. Dabei geht Duccio Corsini neue Wege und setzt in der Weinherstellung in erster Linie auf innovative und fortschrittliche Techniken. Das auf einem Hügel liegende Schloss und das angrenzende Land strahlen einen unvergleichlichen Zauber aus und eröffnen einen herrlichen Ausblick, der bis zum Meer reicht.

Gründungsjahr	1700
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	18 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	70 000
Rebsortenspiegel	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Vermentino

Tenuta Marsiliana | Localita Marsiliana | IT 58010 Mancian