

2024 Vermentino Toscana IGT BIO

Tenuta Marsiliana | Toscana

An der Tenuta Marsiliana von Principe Corsini im Süden der Maremma, zwischen Manciano und der toskanischen Küste, reifen die Vermentino-Reben in der vollen Kraft von Sonne, Meerwind und mediterraner Helligkeit. Die Weingärten liegen auf ausgewählten Hügeln mit maximaler Weinbau-Vocazione und umfassen rund 20 Hektar – genug Raum, um jede Parzelle optimal zum Tyrrhenischen Meer auszurichten.

Die Böden der Marsiliana bestehen vorwiegend aus Sand und Schluff über Ton, durchzogen von vulkanischem Tufo – ein Terroir, das Frische, Würze und mineralische Spannung schenkt. Von Hand gelesen, werden die ganzen Trauben sanft entrappt und gepresst, bevor eine 16-stündige Maischestandzeit und eine kühle Gärung über 16 Tage bei 12 °C im Edelstahl den aromatischen Charakter behutsam herausarbeiten.

100% Vermentino, ausschließlich im Stahltank ausgebaut, verbindet sortentypische Frucht mit der salzigen Brise der Küste. Im Glas zeigt sich ein frischer, sofort zugänglicher Wein, dessen salzige, zitrische Aromen direkt ans Meer denken lassen – ideal zu Austern, marinierten Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Pasta alle vongole und mediterranen Vorspeisen, aber auch zu sommerlichen Gemüse-Antipasti ein ebenso feiner wie animierender Begleiter.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	weißer Pfirsich, mediterrane Kräuter, Zitrusfrüchte
Geschmack	moderate Säure, feine salzige Note, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2029
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Austern, marinierte Meeresfrüchte oder einer einfachen Pasta alle vongole

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