

# BEVOBIANCO



<b>HERKUNFTSBEZEICHNUNG</b>	DOC Maremma Toscana
<b>REGION / LAND</b>	Toscana / Italien
<b>LANDGUT</b>	Il Tesoro
<b>HERKUNFT</b>	Valpiana, Massa Marittima (Hoch Maremma)
<b>TRAUBENSORTE</b>	Chardonnay (80%), Viogner (20%)
<b>HÖHE</b>	140/160 m ü. M.
<b>VINTAGE</b>	2025
<b>VINIFIKATION/AUSBAU</b>	Sanfte Pressung, kalte statische Klärung, sortenreine Gärung bei kontrollierter Temperatur (16°C) in Edelstahltanks.
<b>REIFUNG</b>	Der Viogner in Edelstahltanks und der Chardonnay in gebrauchten Barriques reifen 6 Monate lang auf ihrer Feinhefe.
<b>INHALT</b>	0,750 Lt. / 1,5 Lt.
<b>VERPACKUNG</b>	Kartons mit 3 und 6 Flaschen (0,750 Liter), Einzelmagnumkarton (1,5 Liter).
<b>WEINBAU /ERNTE</b>	Die Ernte 2025 war durch schwankende Wetterbedingungen gekennzeichnet, mit einem regnerischen Frühjahr, gefolgt von einem sehr heißen Juni und einem kühlen Juli. Anfang August gab es Hitzewellen, gefolgt von Regenperioden bis September. Die Reifung verlangsamte sich und erforderte eine sorgfältige Überwachung der phytosanitären Bedingungen. Dank ausreichender Wasserreserven, relativem thermischem Stress und guten Temperaturschwankungen konnten wir jedoch Trauben von ausgezeichneter Qualität mit gleichmäßiger Reife ernten.
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>FARBE</b>	Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
<b>AROMA</b>	Intensiv und komplex mit Noten von weissen Blüten und fruchtigen Noten von frischer Banane und weissem Pfirsich, abgerundet durch eine feine Note von Eiche.
<b>CHARAKTER</b>	Frisch und angenehm im Auftakt. Gut ausbalanciert mit intensivem und langanhaltendem Abgang. Ein angenehmer Wein mit elegantem und harmonischem Finish.
<b>KOMBINATIONEN</b>	FrISCHE und mittelreife Käsesorten. Gedünsteter, gegrillter oder gebackener Fisch. Erste Gänge auf Fischbasis oder mit Soßen mit weißem Fleisch.