

BEN 2012 Toscana IGT

BEN è l'abbreviazione affettuosa di Beniamino, il nome che per tradizione viene dato all'ultimogenito, il figlio più amato. Così Nittardi ha scelto per il suo nuovo vino, un bianco maremmano, da tempo desiderato, il nome BEN: il vino più giovane, il più a lungo atteso. BEN è un Vermentino in purezza: il vitigno autoctono diffuso nel bacino mediterraneo ha trovato nelle coste della Maremma meridionale un microclima ideale per esprimere tutto il suo potenziale. BEN cresce in questa zona vocata che gli conferisce una freschezza con note lievemente saline, provenienti dal mare.

Uvaggio: Vermentino 100%

Temperatura / Durata di fermentazione: 15° / 25 giorni

Fermentazione / Affinamento: Serbatoi di acciaio inox / 3 mesi in acciaio

Raccoltà / Imbottigliamento: Settembre 2012 / Marzo 2013

| | |
|---|-----------------|
| Alcol: | 12,91 % |
| Estratto secco totale: | 21,31 g/l |
| Zuccheri riduttori: | 1,54 g/l |
| Acidità tot. in acido tartarico: | 6,13 g/l |
| Anidride solforosa libera: | 45 mg/l |
| Anidride solforosa totale: | 90 mg/l |
| Acido malico pH: | 1,85 g/l 3,42 |

HI/Densità di impianto per ettaro: 50 HI / 5.200
Colore: Paglierino con riflessi verdognoli brillanti.
Profumo: Intenso e persistente con note di frutta fresca e sentore d'agrumi.
Sapore: Citrico e minerale con una spiccata acidità e buono spessore, equilibrato; interessante persistenza gustativa.

BEN stands for the traditional Italian name Beniamino, which is usually given to the youngest and most beloved son. And this is what BEN represents for Nittardi today: it is our newest wine, our first white wine from Maremma, which we dreamed of for a long time. BEN is made 100% from Vermentino, an indigenous Italian grape variety, today well known along the whole Mediterranean coast. The Southern Maremma is the perfect location for the grape, which thrives under the sun and along the coast of the Tyrrhenian Sea, whence the grape gains its refreshing taste and fine note of saline.

Variety grapes: Vermentino 100%

Temperature / Time of fermentation: 59°F / 25 days

Fermentation / Aging: 105 hl stainless steel tanks / 3 months in stainless steel tanks

Harvest / Date of bottling: September 2012 / March 2013

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Alcohol: | 12,91 % |
| Total dry extract: | 21,31 g/l |
| Reducing sugars: | 1,54 g/l |
| Total acidity: | 6,13 g/l |
| Free SO₂: | 45 mg/l |
| Total SO₂: | 90 mg/l |
| Malic acid pH: | 1,85 g/l 3,42 |

Gals/Vines per acre: 1,320 / 2,000
Colour: Straw yellow with brilliant green nuances.
Aroma: Intensive and persistent, with subtle hints of fresh fruit and citrus.
Flavour: Citrus freshness with a prickly acidity, full-bodied and balanced. A notable and long-lasting finish.

BEN steht für den traditionellen italienischen Vornamen Beniamino, gerne vergeben an den jüngsten und meist geliebten Sohn. Genau dies trifft nun auf BEN von Nittardi zu: er ist unser neuester Wein, der erste maremmanische Weißwein, von dem wir seit Langem träumten.

BEN besteht zu 100% aus Vermentino, einer einheimischen italienischen Rebsorte, die sich an der Mittelmeerküste verbreitet hat. BEN hat in der südlichen Maremma ein ideales Mikroklima gefunden, und wächst und gedeiht unter der Sonne der Tyrrhenischen Küste, die ihm erfrischende feine Salznoten verleiht.

Rebsorten: Vermentino 100%

Fermentationstemperatur / -dauer: 15°C / 25 Tage

Hauptfermentation / Ausbau: Edelstahl tanks 105 hl / 3 Monate Flaschenverfeinerung

Ernte / Abfüllungsdatum: September 2012 / März 2013

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Alkohol: | 12,91 % |
| Gesamtextrakt: | 21,31 g/l |
| Restzucker: | 1,54 g/l |
| Gesamtsäure: | 6,13 g/l |
| SO₂ frei: | 45 mg/l |
| SO₂ total: | 90 mg/l |
| Apfelsäure pH: | 1,85 g/l 3,42 |

Ertrag/Reben pro Hektar: 50 HI / 3.000 - 5.500
Farbe: Strohgelb mit grünen funkelnden Nuancen
Duft: Intensiv und persistent, fein nach frischen Früchten und einem Hauch von Zitrus.
Geschmack: Zitronenfrisch und mineralisch, prickelnde Säure, körperreich und ausgewogen. Bemerkenswert und langanhaltend im Abgang.

Fattoria Nittardi 53011 Castellina in Chianti

Tel: +39-0577-740269 • Fax: +39-0577-741080

info@nittardi.com • www.nittardi.com



BEN 2012

Toscana IGT

