

BEN 2013 IGT Toscana

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 Vermentino 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. L'equilibrata annata 2013 ci ha regalato un Vermentino intenso e fresco con note lievemente saline.

Uvaggio: Vermentino 100%

Temperatura / Durata di fermentazione: 15° / 25 giorni

Fermentazione / Affinamento: Serbatoi di acciaio inox / 6 mesi in acciaio

Raccoltà / Imbottigliamento: Settembre 2013 / Marzo 2014

Alcol: 12,96 %
Estratto secco totale: 18,56 g/l
Zuccheri riduttori: 2,06 g/l
Acidità tot. in acido tartarico: 5,97 g/l
Anidride solforosa libera: 47 mg/l
Anidride solforosa totale: 99 mg/l
Acido malico | pH: 1,55 g/l | 3,37

HI/Densità di impianto per ettaro: 50 HI / 6.700
Colore: Paglierino con riflessi verdognoli brillanti
Profumo: Intenso e persistente con sentori d'agrumi, note di pesca e frutti esotici
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 great 2013 vintage provided a balanced and refreshing BEN with elegant mineral notes.

Grape variety: Vermentino 100%

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

Fermentation / Aging: 70 hl stainless steel tanks / 6 months in stainless steel tanks

Harvest / Date of bottling: September 2013 / March 2014

Alcohol: 12,96 %
Total dry extract: 18,56 g/l
Reducing sugars: 2,06 g/l
Total acidity: 5,97 g/l
Free SO₂: 47 mg/l
Total SO₂: 99 mg/l
Malic acid | pH: 1,55 g/l | 3,37

Gals/Vines per acre: 1,320 / 2,580
Colour: Straw yellow with brilliant green nuances
Aroma: Intensive and persistent, with notes of citrus fruits, peaches and exotic fruits
Flavour: Great complexity, with citrus freshness and a prickly acidity, medium bodied and well 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 ganzen Mittelmeerküste verbreitet hat. Der für Vermentino ausgezeichnete 2013er Jahrgang hat uns einen eleganten BEN geschenkt, der mit Fruchtigkeit und erfrischenden feinen Salznoten überzeugt.

Rebsorte: Vermentino 100%

Fermentationstemperatur / -dauer: 15°C / 25 Tage

Hauptfermentation / Ausbau: Edelstahl tanks 70 hl / 6 Monate Flaschenverfeinerung

Ernte / Abfüllungsdatum: September 2013 / März 2014

Alkohol: 12,96 %
Gesamtextrakt: 18,56 g/l
Restzucker: 2,06 g/l
Gesamtsäure: 5,97 g/l
SO₂ frei: 47 mg/l
SO₂ total: 909 mg/l
Apfelsäure | pH: 1,55 g/l | 3,37

Ertrag/Reben pro Hektar: 50 HI / 6.700
Farbe: Strohgelb mit grünen funkelnden Nuancen
Duft: Intensiv und persistent, fein nach Zitrusfrüchten, Pfirsich und einem Hauch von exotischen Früchten
Geschmack: Zitronenfrisch und mineralisch, prickelnde Säure, körperreich und ausgewogen. Bemerkenswert und langanhaltend im Abgang

Nittardi 53011 Castellina in Chianti

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

info@nittardi.com · www.nittardi.com



Nittardi

BEN 2013

IGT Toscana



B

BEN 2013

Fattoria Nissardi
VERMENTINO