



Nittardi

BEN 2023 Vermentino DOC Maremma Toscana

Biologisch zertifiziert



Das Weingut

Nittardi liegt im Herzen des Chianti Classico zwischen Castellina in Chianti und Panzano. Nittardi fand erstmals 1183 als „Nectar Dei“ Erwähnung und im XVI. Jahrhundert gehörte das weitläufige Gut zum Besitz von Michelangelo Buonarroti. Er baute dort seine eigenen Weine an und überbrachte diese dem Papst als „genuines Geschenk“.

Der Weinberg

BEN wächst in unseren Weinbergen in der Maremma, am Mongibello delle Mandorlaie. Diese liegen zwischen Scansano und Magliano, 11 km vom Meer auf einer Höhe von 250 m. Die Böden sind vorwiegend sandig mit reichlich Granit und Lehm.

Der Wein

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 jüngster Wein, der erste maremmanische Weißwein, von dem wir seit Langem träumten und dem wir deswegen eine ganz besondere Zuneigung schenken.

BEN besteht zu 100% aus Vermentino, einer einheimischen toscanischen Rebsorte, die sich an der ganzen Mittelmeerküste verbreitet hat.

Der Jahrgang

Die Weinlese 2023 wird uns wegen des regnerischen ersten Teils des Jahres in Erinnerung bleiben, zumal es im Mai und Juni mehr Niederschläge als normal gab. Dank der sorgfältigen Weinbergarbeit unseres Teams und des ständigen leichten Windes, der in unseren Weinbergen in der Maremma vom Meer her weht, wurden die Schäden durch Mehltau, die während einer so feuchten Jahreszeit auftreten können, reduziert. Es folgten ein warmer Juli und August, und schließlich war das Wetter während der Weinlese im September und Oktober gut, so dass wir die Trauben reif ernten konnten.

Die Weine des Jahrgangs 2023 sind im Allgemeinen klassischer als die jüngeren, wärmeren Jahrgänge, mit geringerem Alkoholgehalt, etwas höherem Säuregehalt, weniger Struktur, aber immer noch mit einem schönen Abgang am Gaumen. Die Vermentino-Trauben für unseren BEN wurden ab dem 4. September geerntet.

Profil

Ein lebhafter, intensiver gelber Farbton mit goldenen Untertönen bildet die Bühne. Zart duftend enthüllt er ein Bouquet von blumigen Noten, die sich mit den köstlichen Aromen von Pfirsich, Honigmelone und exotischen Früchten vermischen. Der Gaumen wird mit einer reichhaltigen, cremigen Textur begrüßt, die durch ein harmonisches Zusammenspiel von Zitruschalen und einer erfrischenden salzigen Brise ergänzt wird. Diese Nuancen verlängern sich anmutig und verleihen dem Wein eine elegante Länge und einen ausgeprägten mineralischen Charakter, der die Essenz seines Terroirs an der Küste widerspiegelt.

Der Wein

Rebsorten:	100% Vermentino
Ertrag/Reben pro ha:	40hl/6.700
Ausbau:	70 hl Edelstahl tanks, kurze Maischegärung auf den Schalen / 5 Monate Reifung auf der Feinhefe und eine regelmäßige leichte Batonnage. Keine malolaktische Gärung
Abfüllungsdatum:	März 2024
Alkohol:	13,5 %
Gesamtsäure:	6,4 g/l
Apfelsäure pH:	3,5



Castellina in Chianti (SI) | Tel: (+39) 05 77 / 74 02 69

| Fax (+39) 05 77 / 74 10 80

| info@nittardi.com

| www.nittardi.com

facebook.com/nittardiwinery | twitter.com/nittardi