

VALENTIN WINE

Toscana DOC

Marmea 2024 Tenuta Serpaia

CHF 42.00

- 75cl
- 13.5%
- Toscana
- Ciliegiolo
- AN 46477524

Vinifikation
Die ganzen Trauben werden sanft gepresst. Über Nacht klärt sich der Most durch natürliche Sedimentation, danach folgt der Abzug in ein 600-Liter-Fass – teils auch in gebrauchte Barriques aus französischer Eiche. Die Gärung startet mit Pied de Cuve, BSA erfolgt natürlich. Nach etwa einem Monat wird erstmals geschwefelt. Der Wein bleibt rund 7 Monate auf der Vollhefe, mit 1–3 Batonagen, danach filtriert, abgefüllt und 6 Monate auf der Flasche gelagert.

Degustationsnotiz Nase
Die Nase ist kühl, präzise und floral, mit weißer Blüte, Stachelbeere, Himbeere und gelbem Pfirsich.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen wirkt er kristallin, salzig und wachsig-kalkig in der Textur. Gelber Pfirsich und eine markante Süsskirschnote formen das Fruchtgerüst, unterlegt von einem Hauch Feuerstein. Die Struktur ist linear, spannungsgeladen, das Finale trocken und tief.

Passt zu
Scampi-Crudo mit Zitrusöl, Safran-Risotto, Rote Rrüben Carpaccio mit Büffelricotta und Fenchelpollen.

Trinkreife
Jahrgang + 7 Jahre

Produzent
Von dem grossen Potenzial der Region Maremma im Süden der Toskana waren Paolo und Christine Endrizzi bereits vor Jahren überzeugt. Sie hatten daher das Glück, noch vor dem Beginn des Maremma-Booms mit Unterstützung erfahrener Bodenanalytiker und Spezialisten für Rebanpflanzung den für sie idealen Standort für ihre Reben zu finden. In der Nähe von Magliano, inmitten einer idyllischen Hügellandschaft, sind sie schliesslich fündig geworden und haben erstklassige Weinbergslagen erworben. Sie entschieden sich für eine Mischung aus alten, gebietstypischen und internationalen Rebsorten, um den individuellen Charakter der Region und der Serpaia-Weine am besten zur Geltung zu bringen.



VALENTIN WINE

Marmea 2024 Tenuta Serpaia

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

«Die andere Toskana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmenden Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.