



Ambrae Bianco Toscana IGT 2025

Helles Gelb, fast Papierweiss mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase frisch mit intensiven Duftnoten, die an Zitrusfrüchte wie Grapefruit und an blumige Aromen erinnern, welche für diese Rebsorte typisch sind. Am Gaumen fruchtig mit mineralischen Komponenten, die diesem Wein Würze, Gleichgewicht und einen langanhaltenden Abgang verleihen.

Produzent	Poliziano Az. Agricola
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Toscana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323769
Passt zu	Sashimi, asiatischen Gerichten, Fisch, Krustentieren, Antipasti



Vinifikation

Sanftes Pressen der Trauben und Vergärung bei kontrollierter Temperatur von circa 15 ° C. Kurze Gärung auf der Hefe, um dem Wein Süsse und Volumen zu verleihen ohne dabei seine nötige frische zu verlieren. Reifung erfolgt während 3 Monaten ausschliesslich in Edelstahl.

Geschichte

Das Anwesen liegt am Fuße von Castagneto Carducci und umfasst ca. 17 Hektar, die sich in 14,5 Hektar Weinberge und 2,5 Hektar Olivenhaine aufteilen. Es wurde im Februar 2016 von Feudi di San Gregorio erworben. Die Rebberge wurden zwischen 1993 und 2007 angelegt und in das Weinregister Bolgheri DOC eingetragen.

