

Vermentino



Jahrgang

2024

Traubensorte

Vermentino

Weinlese

Erste Oktoberwoche

Ph

3.17

Säure

6.05

Fermentationstemperatur

18°C

Vinifikation

20% in Barriques, 80% in Edelstahlfässer

Alkohol

12,5%

Menge

14.000 Flaschen

Abfüllung

März 2025

La Magia hat einen Neuzugang, einen Weißwein, der zu 100 % aus Vermentino-Trauben hergestellt wird. Die Vinifikation und Reifung erfolgt in Edelstahlfässern und zu 10 % in neuen Barriques um eine größere Komplexität und Intensität zu erzielen.

Der Vermentino präsentiert sich in hellem Gelb mit sanften grünlichen Reflexen, in der Nase entfaltet er eine Komplexität, die durch sowohl blumige, fruchtige und pflanzliche als auch mineralische Noten entsteht: Akazie, Cedern und Zitrone, Pfirsich, weißer Pfeffer, geröstetes Brot, Stachelbeere, Salbei, Gras und Wildblumen. Am Gaumen ist er dank der guten Balance zwischen Säure und Weichheit erfrischend und gleichzeitig umhüllend und voll.

Dem Abgang geht eine leichte Süße voraus und er schließt mit einer feinen Mandelnote ab. Der Vermentino ist gut jetzt zu trinken, hat aber auch Reifepotenzial.