



PYREMA

IGT COSTA TOSCANA 2025

BESCHREIBUNG

IM DUFT Ein jugendliches, fruchtiges Bouquet, das Aprikose, reife Birne und Granatapfel vereint. Die mittlere Intensität lässt die Fruchtnoten frisch und klar erstrahlen, dabei elegant ausbalanciert und anmutig strukturiert.

IM MUND Am Gaumen zeigt sich der Wein trocken, mit einer lebendigen, saftigen Säure, die die Fruchtaromen von Aprikose, Birne und Granatapfel elegant trägt. Die Geschmacksintensität ist ausgewogen, und ein langer, feiner, leicht salziger Abgang vollendet das schlanke, harmonische Profil des Weins. Der Chardonnay ist lagerfähig und gewinnt mit der Zeit an feiner Eleganz.

TRAUBENSORTEN

Chardonnay, Fiano

WEINBERGE

Die Trauben für diesen Wein stammen von unseren Reben, die auf ein Alter von 25 Jahren zurückblicken. Der Weinberg liegt in Gavorrano auf 40 m Seehöhe, auf einem eher trockenen Standort mit südwestlicher Ausrichtung und optimaler Sonneneinstrahlung. Die fruchtbaren Böden vereinen Sand, Schluff, Ton und Mineralien, darunter Pyrit, und schenken dem Wein Struktur, Tiefe und ein unverwechselbares Terroir.

EMPFOHLENE SPEISEN

Ausgezeichnet als Aperitif, passt zu gekochtem Fisch, zu leichten kalten oder warmen Vorspeisen und zu leicht gewürzten Gerichten aus weißem Fleisch sowie verschiedenen Pastagerichten.
Serviertemperatur: 10 – 12° C.

PREIS

750 ml 27,50 Euro

VINIFIZIERUNG

Pyrema vergärt im 320-Liter-Holzfass, in dem anschließend auch der biologische Säureabbau erfolgt. Der Wein reift insgesamt acht Monate auf der Feinhefe im Holzfass, wodurch er an Struktur, Komplexität und aromatischer Tiefe gewinnt.



ANALYSENWERTE

Enthält Sulfite; Alkohol: 14,7 %
Zucker: 2,8 %; Säure: 5,3 g/l
pH 3,39

WINE OF ITALY

Abgefüllt von **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82, Loc. Rigoloccio, I-58023 Gavorrano

info@poggioalrigoloccio.com, www.poggioalrigoloccio.com