



2024 PERLAIA Vermentino Toscana I.G.P.

Weingut

Im südlichsten Teil der Toskana, nahe der Mittelmeerküste, liegt die Maremma – eine malerische Landschaft mit sanften Hügeln, Zypressen, kleinen Dörfern und gepflegten Weinbergen zwischen Olivenhainen. Anders als das benachbarte Bolgheri, das auf Bordeaux-Cuvées setzt, konzentriert sich die Region um Scansano ganz auf Sangiovese – die große italienische Rebsorte. Dank des milden Klimas und nährstoffreicher Böden zeigt sich der Sangiovese hier fruchtbetont, mit weichen Tanninen und feiner Säure – zugänglicher als Brunello oder Vino Nobile. Dieses Potenzial erkannte Leo Bruni bereits in den 1950er Jahren und wandelte den elterlichen Hof bis 1973 in ein Weingut um. Heute führen seine Zwillingsöhne Marco und Moreno das Familienweingut mit Leidenschaft und modernster Kellertechnik. Auf 40 Hektar setzen sie das Qualitätsstreben des Vaters konsequent fort und machen Bruni international bekannt. Besonderes Aushängeschild ist der Morellino di Scansano Marteto – fruchtbetont, tief und elegant. Auch der Vermentino mit einem Hauch Viognier zählt zu Italiens besten Weißweinen. Eine weitere Empfehlung: der ausgezeichnete Grenache, prämiert mit 3 Gläsern im Gambero Rosso. Bruni-Weine überzeugen mit reifer Frucht, harmonischer Säure und verkörpern das Beste der Maremma.

Tipp

Der Perlaia von Bruni gelangt Jahr für Jahr in die Top10 der besten Weißweine Italiens von Luca Maroni. Durch die späte Lese, erst Ende September, und der Lagerung im Barrique entwickelt der Vermentino ein unvergleichliches Bukett von Nektar und Honig. Der absolute Maßstab in Sachen Vermentino.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 311 kJ / 74 Kcal
 Kohlenhydrate: 0,6 g
 davon Zucker 0,6 g
Zutaten: Trauben, Antioxidantien (E224/CAS 16731-55-8, E300), Stabilisierungsmittel (E414/CAS 9000-01-5, E466), Verpackungsgase (E941/CAS 7727-37-9)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Vermentino Toscana I.G.P.
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	6.90 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Maremma
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Rebsorten:	Vermentino, Viognier

Vinifizierung

Der selektive Handlese folgt die temperaturkontrollierte Gärung in offenen Gärtanks. Anschließend reift der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe im Barrique.

Sensorik

Intensives Bukett von weißen Blume, Früchte und Honig

Passt gut zu

Gebratenes Huhn mit Curry und Rosinen

Lagerfähig

7 Jahre