



Ruzzese® zero tolleranza per il silenzio

Liguria di Levante Bianco IGP

JAHRGANG

2023

REBSORTE

Ruzzese

LAGEN

In den am besten geeigneten Hügeln von Bonassola an der ligurischen Küste gelegen, in einer einzigartigen Umgebung mit nährstoffarmen Böden und steilen Hängen, die Sonne und Meeresbrisen ausgesetzt sind.

BÖDEN

Reich an Skelettanteilen und Sandstein, mit geringer Fruchtbarkeit und hervorragender Drainage – ideal für hochwertige Weinbaukultur.

MIKROKLIMA

Warm und trocken, konstant belüftet durch Meeresbrisen, was eine ausgewogene Reifung der Trauben gewährleistet.

VINIFIKATION

Die Trauben werden bei voller Reife in kleinen Kisten gelesen, zunächst gekühlt, um das aromatische Gleichgewicht zu bewahren, und anschließend entrappt. Nach der Klärung fermentiert der Most in französischer Eiche und reift dort sur lie mit wöchentlicher Bâtonnage bis kurz vor der Abfüllung.

AUSBAU

Abgefüllt zwischen Mai und Juni, ruht der Wein 9 Monate in der Flasche und verfeinert dabei langsam seinen Ausdruck. In der Stille des Kellers formt die Zeit sein Gleichgewicht und harmonisiert Aromen und Struktur bis zum idealen Moment der Offenbarung.

FARBE

Kräftiges, leuchtendes Strohgelb mit brillanten Reflexen, die an zitrusgrüne Nuancen erinnern.

DUFT

Von großer Eleganz und Komplexität, mit feinen Zitrusnoten von Zitronatzeste und kandierter Orange, verwoben mit zarten Anklängen von Zedernholz. Mediterrane Nuancen mit Aromen von Santolina ligustica, Thymian und einem Hauch Oregano treten hervor. Im Hintergrund verleiht ein feiner floraler Hauch von Rosmarinblüten, Weißdorn und Heide Tiefe und Harmonie.

GESCHMACK

Frisch und fein im Auftakt, mit eleganter und ausgewogener Textur. Am Gaumen zeigt sich eine subtile, vibrierende Mineralität, die Struktur und Spannung verstärkt. Der Abgang ist weich und anhaltend, elegant ausklingend mit zitrischen, balsamischen Nuancen und einem leichten Hauch von Zedernholz – von großer Finesse und Charakter.

ALKOHOLGEHALT

13% vol

