



TERRE DEI GHELFI
BOLGHERI

ANNALUCE

Vermentino di Toscana IGT 2025

Ein reiner Vermentino, der das Licht, die Brise und die Mineralität der toskanischen Küste widerspiegelt. Annaluce, von Alberto Ghelfi seiner Mutter Anna gewidmet, ist ein eleganter und strahlender Weißwein mit lebendiger Frische und salzigen Nuancen, die seine harmonische Struktur begleiten. In französischen Tonneaux vergoren und auf der Feinhefe gereift, zeigt er eine cremige Textur und einen ausgeprägten mineralischen Charakter.

REBSORTE

100% Vermentino

ALKOHOLGEHALT 13 °C vol.

SERVIERTEMPERATUR 10 °C

HERKUNFT

Toscana

BODEN

Sandige, tonhaltige und alluviale Böden mit urmarinem Ursprung

ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

PFLANZALTER

4 Jahre

WEINLESE

Handlese in 15-kg-Kisten

VINIFIKATION

ALKOHOLISCHE GÄRUNG

Erfolgt bei kontrollierter Temperatur in 300-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche unter Verwendung ausgewählter Hefen, einschließlich des seltenen Stammes 1895CT[™]

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht durchgeführt

AUSBAU

Der Wein verbleibt etwa 4 Monate auf der Feinhefe (sur lies) in denselben Tonneaux, mit regelmäßigem Bâtonnage

ABFÜLLUNG

Februar nach der Ernte



VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen; Annaluce öffnet sich in der Nase mit Noten von gelbem Pfirsich, Aprikose und weißen Blüten, begleitet von feinen Vanillenuancen. Am Gaumen ist er frisch und harmonisch, mit gutem Körper und lebendiger Mineralität.

FOOD PAIRINGS

Perfekt zu Fisch- und Krustentiergerichten wie Lachs oder Wolfsbarsch, Garnelencarpaccio, Muschelpasta oder Meeresfrüchte-Risotto. Ideal auch zu mediterranen Gerichten, Gewürzen oder Speisen mit orientalischen Einflüssen. Hervorragend zu zartem weißem Fleisch wie Kaninchen oder Huhn und zu Frischkäse.

DAS KLIMA DES JAHRGANGS 2025

Der Jahrgang 2025 in Bolgheri war von einem milden Winter und einem besonders niederschlagsreichen Frühjahr geprägt, wodurch ausreichende Wasserreserven im Boden aufgebaut werden konnten. Der Sommer verlief insgesamt ausgewogen, mit gemäßigten Temperaturen und gleichmäßig verteilten Niederschlägen in den Monaten Juli, August und September. Dies begünstigte eine regelmäßige Entwicklung der Reben sowie eine langsame und harmonische Reifung der Trauben. Die Lese des Vermentino fand zwischen der letzten Augustwoche und der ersten Septemberwoche statt und erfolgte in mehreren selektiven Erntedurchgängen zu unterschiedlichen Reifezeitpunkten. Diese Vorgehensweise ermöglichte es, die Frische und aromatische Intensität der Trauben zu bewahren und dem Wein zugleich mehr Struktur, Komplexität und Ausgewogenheit zu verleihen.

TERRE DEI GHELFI S.r.l. Società Agricola a Socio Unico
Unterliegt der Leitung und Koordination von Alberto Ghelfi Holding S.r.l. a Socio Unico

Podere Marconi, 182
57022 Castagneto Carducci (LI)

UST-ID: 01274090495
REA LI-114757 - Gesellschaftskapital: €15.000,00

www.terredeighelfi.it
E-mail: info@terredeighelfi.it
Tel. +39 0565 1902532