

# Garzaia

## TOSCANA

### INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Die Trauben stammen aus dem Gebiet der Sondaia, an der nördlichen Grenze der Bolgheri-Appellation.



#### JAHRGANG

2025

#### REBSORTEN

71% Fiano und 29% Viognier

#### ALKOHOLGEHALT

13%

#### HÖHENLAGE UND BODEN

10 m ü.d.M., tiefgründige, gut strukturierte, sandig-lehmige, leicht kalkhaltige Böden.

#### VERLAUF DES JAHRGANGS

Jahrgang, geprägt von einem feuchten und regnerischen Frühling, der einen konstanten Einsatz und große agronomische Sorgfalt erforderte, um die Gesundheit der Weinberge zu erhalten. Juli und August waren besonders heiß, mit Temperaturen von über 40 °C. Der Viognier wurde am 19. August gelesen, der Fiano in den unmittelbar darauffolgenden Tagen.

#### WEINAUSBAU UND REIFUNG

Die Trauben werden nach der Handlese gekühlt und anschließend als ganze Beeren schonend gepresst. Die Gärung erfolgt teils in Edelstahl tanks und teils in Keramikamphoren mit 16 hl Fassungsvermögen. Anschließend reift der Wein 6 Monate auf der Feinhefe, mit regelmäßiger Bâtonnage, die Körper und Rundheit fördert.

#### ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Aroma: weiße Blüten, Pfirsich und Aprikose, ergänzt durch zitrische und kräuterige Nuancen.

Verkostung: vollmundig und zugleich frisch, mit guter Mineralität und einem eleganten, anhaltenden Abgang.

#### SCHLÜSSELPUNKTE

- Der Name Garzaia erinnert an den Ort, an dem dieser Wein entsteht: Bolgheri. Garzaia ist nämlich der Ort, an dem verschiedene Reihertypen nisten.
- Fiano, eine Rebsorte aus Süditalien, die an Wärme und Sonnenlicht gewöhnt ist, bewahrt auch im Klima von Bolgheri Frische und Säure und bringt Struktur, Salzigkeit und mineralische Noten ein. Viognier, aromatischer und vollmundiger, steuert Aromen von reifen Früchten und Blüten bei und verleiht der Cuvée Rundheit: Zusammen ergänzen sie sich und schaffen einen harmonischen, frischen und eleganten Weißwein.

#### KOMMENTAR DES ÖNOLOGEN

„Dieser Weißwein vereint die Frische und Mineralität des Fiano mit der Süße und Weichheit des Viognier in einem angenehmen Zusammenspiel der Balance.“

ERSTER JAHRGANG: 2025



**RUFFINO**  
1877