



SEQUERCIANI

vino

Aleatico

Puedi feshes

*Feine Süsse mit einem
intensiven Rosenaroma*

Der Aleatico ist eine aromatische Rebsorte mit schwarzen Beeren, besonders verbreitet in der südlichen Maremma. Das ergibt einen Wein mit einer tiefen purpurroten Farbe, von grosser Süsse und mit einer perfekt ausgewogenen Säure.

*Der Wein passt hervorragend zu Schokolade und Keksen.
Probieren Sie ihn auch in Kombination mit Kräuterkäse.*



Aleatico

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Produktionsgebiet

Maremma, im hügeligen Gebiet, 250 m. ü. M.

Jahresproduktion

1000 Flaschen

Traubensorte

100 % Aleatico

Zertifizierung

Biologisch (Bioagricert)
Biodynamisch (Demeter)



Unsere Produktion beinhaltet nichts ausser: Trauben, Sonne und Erde.

Von Hand ausgewählt und geerntet, werden die Trauben auf einen Rost gelegt und in der Sonne getrocknet, um einen sehr süssen Most zu erhalten.

Dann werden sie in kleinen Zementtanks aufbewahrt. Für die Fermentierung werden ausschliesslich einheimische Hefepilze von den Traubenhäuten verwendet.

Die Verfeinerung während nur sechs Monaten findet in Impruneta-Terrakotta-Krügen statt.

Wir beobachten lediglich und lassen die Kräfte der Natur walten: Wir fügen weder etwas hinzu, noch entfernen wir etwas. Der Wein wird nicht gefiltert und es werden keine Sulfite zugefügt.