



SEQUERCIANI

vino

Foglia Tonda

Puedi fesho

***Wiederentdeckung einer Traubensorte,
die verloren geglaubt war.***

Zum ersten Mal wird der Foglia Tonda im Jahr 1887 in einem Aufsatz des Grafen Giuseppe di Rovasenda erwähnt; der Name dieser alten einheimischen Rebsorte wurde von der Kreisform des Blattes inspiriert. Früher wurde sie dem Sangiovese hinzugefügt und verlieh diesem mehr Tannine und intensivere Geruchsnoten.

Die grosszügige Produktion zwingt uns zur «grünen Weinlese», sodass dabei nur die kleinen Trauben geerntet werden.

So entsteht ein tiefroter Foglia Tonda, mit einem vielfältigen Bouquet, bei dem Gewürzaromen und die Düfte der mediterranen Macchie vorherrschen. Elegant und zugleich mit ausgeprägtem Macchia-Charakter passt er wunderbar zu toskanischem Salami, zu Primi Piatti mit Gemüse sowie zu gegrilltem Fleisch.



Foglia Tonda

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Produktionsgebiet

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

Jahresproduktion

3000 Flaschen

Traubensorte

100 % Foglia Tonda

Zertifizierung

Biologisch (Bioagricert)
Biodynamisch (Demeter)



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

Die reifen Beeren werden von Hand ausgewählt und geerntet. Durch die auf der Traubenhaut vorhandenen Hefen entsteht eine Spontangärung.

Nach einem kurzen Aufweichen werden die Trauben in Zementbecken zu Wein gemacht und für neun Monate in Impruneta-Terracotta-Krügen und nur ganz kurz in französischen Eichenholzfässern verfeinert.

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.