



SEQUERCIANI

vino

Libello

Prudi fesse

*Die klassische toskanische Robustheit
zweier alter einheimischer Rebsorten*

Eine Mischung aus zwei typischen toskanischen Sorten mit alter und gemeinsamer Herkunft: Sangiovese und Cilieggiolo. Die Geschichte des Sangiovese geht weit in die Vergangenheit zurück; er ist wahrscheinlich etruskischen Ursprungs. Sein ausgeprägter Charakter ist typisch für toskanische Rotweine. Auch die Cilieggiolo Rebe ist weit verbreitet in der südlichen Toskana. Auch wenn er auch alleine brillieren kann, so vervollständigt sich sein Aroma in Kombination mit dem Sangiovese und führt zu einer wunderbaren Weichheit mit einem frischen Kirschenaroma. Ein Wein mit einem lebhaften Rot und einem frischen Bouquet von kleinen roten Früchten.

Jung, rund, vollmundig passt er zu den typischen toskanischen Antipasti, zu Salamischeiben und Crostini, zu den Primi Piatti mit schmackhaften roten Saucen sowie zu grilliertem Fleisch.

WWW.SEQUERCIANI.IT



Libello

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Produktionsgebiete

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

Traubensorte

Sangiovese
Ciliegiolo

Zertifizierung

Biologisch
Biodynamisch (Demeter)



Unsere Produktionsmethode

Nur Trauben, Sonne und Erde

Separat von Hand geerntet, werden die Trauben mit einer durch die Kohlensäuremischung inspirierten Technik zu Wein verarbeitet.

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.