



SEQUERCIANI

vino

Libello

Ruedi fesch

***Die klassische toskanische Robustheit
zweier alter einheimischer Rebsorten***

Eine Mischung aus zwei typischen alten toskanischen Sorten mit 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 sie auch alleine brillieren kann, so vervollständigt sich ihr 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.



Libello

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Produktionsgebiet

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

Jahresproduktion

2000 Flaschen

Traubensorte

80 % Sangiovese und
20 % Ciliegolo

Zertifizierung

Biologisch (Bioagricert)
Biodynamisch (Demeter)



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

Separat von Hand zum Zeitpunkt der perfekten Reife geerntet, werden die Trauben mit einer durch die Kohlen säuremischung inspirierten Technik zu Wein verarbeitet.

Eine kurze Reifung in Zementtanks und Terracotta-Krügen ermöglicht es uns, eine angenehme Frische zu erhalten.

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.