



SEQUERCIANI

vino

Vermentino

Puedi feshes

Angenehme Frische und ein blumiges Bouquet

Bei der Herkunft des Vermentino tappt man im Dunkeln. Einer Theorie zufolge kommt er aus Spanien. Sie besagt, dass er, nachdem er sich entlang der Mittelmeerküste verbreitet habe, schliesslich nach Korsika und Sardinien kam. Andere wiederum behaupten, Italien sei sein Geburtsort. Er liebt sonniges Klima und aride Gebiete. Sein Name wurde vom lateinischen Begriff «*verbena*» abgeleitet, der von Dante in seinem Werk «Die göttliche Komödie» verwendet wurde, um einen fragilen Zweig zu bezeichnen; genau wie die Triebe dieser Sorte.

Unser Vermentino zeichnet sich durch eine hellgelbe Farbe mit goldenen Highlights aus, ist natürlich trüb mit blumigen und mediterranen Macchie-Noten. Manchmal prickelnd passt er ideal zu Speisen wie Omeletten, Primi Piatti mit Fisch-Saucen oder Gemüse, Käse und alle feinen Gerichte mit Fisch.



Vermentino

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Produktionsgebiete

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

Traubensorte

Vermentino

Zertifizierung

Biologisch

Biodynamisch (Demeter)



Unsere Produktionsmethode

Nur Trauben, Sonne und Erde

Dieser Wein wird von Hand geerntet und ausgewählt und nur mit den natürlich auf der Schale vorkommenden Hefepilzen fermentiert. So werden die Traubentrester und damit auch die schöne goldene Farbe durch den Gärungsprozess hindurch erhalten.

Wir beobachten lediglich und lassen die Kräfte der Natur walten: Wir fügen weder etwas hinzu, noch entfernen wir etwas. Es werden weder Sulfite zugeführt, noch wird eine Filtration durchgeführt.