



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 Rebsorte.

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 allen feinen Gerichten mit Fisch.



Vermentino

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Produktionsgebiet

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

Jahresproduktion

2000 Flaschen

Traubensorte

85 % Vermentino,
15 % Ansonica

Zertifizierung

Biologisch (Bioagricert)



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

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

Die Gärung findet erst in den Zementtanks statt; nachher wird der Wein hauptsächlich in Terrakotta-Amphoren und eine kleine Menge auch in französischen Eichenfässern ausgebaut.

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.