



# SEQUERCIANI

*vino*

## Verment'oro

*Puedi feshes*

*Dank der Terracotta-Amphoren ist er  
klassischer als je zuvor*

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 intensive Gelbfärbung aus und ist natürlicherweise leicht getrübt mit Aromen von gelben Früchten und Heilkräutern. Manchmal prickelnd passt er gut zu Speisen mit Gemüse oder weissem Fleisch, Käse und Mahlzeiten mit feinen Fettfischen.*



# Verment'oro

Toscana Indicazione Geografica Tipica

## **Produktionsgebiet**

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

## **Jahresproduktion**

2000 Flaschen

## **Traubensorte**

100 % Vermentino

## **Zertifizierung**

Biologisch (Bioagricert)



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

Von Hand ausgewählt, werden nur die guten Trauben geerntet und mit den natürlich auf der Schale 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 samt Traubenhäute während sechs Monaten in den Terrakotta-Amphoren 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.