

**Terre di tufi, Toscana IGT***Teruzzi, Toskana*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Vernaccia di San Gimignano, Trebbiano d'Abruzzo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, kräftiger Körper, weich und ausgeprägt
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu hellem, geschmortem oder gebratenem Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen und Risotto
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 25

**Charakteristik**

Der Wein präsentiert sich mit einem intensiven, üppigen und langen anhaltenden Duft. Der Geschmack ist angenehm, vielseitig und gut abgerundet. Die fruchtige Note verbindet sich harmonisch mit dem typischen, leicht getoasteten Holzgeschmack. Rundum zeigt der Wein eine hervorragende Säure und Würze.

**Klima/Terroir**

Die Weinberge für den Terre di tufi liegen auf einer Höhe zwischen 150 und 250 m über NN. Das Klima ist mit kalten, regnerischen Wintern und warmen Sommern, die allerdings bedeutende Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht aufweisen, typisch für die Toskana. Das Terroir ist durchzogen von Kreide- und Tonspuren.

**Ausbau**

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Ausbau erfolgt über 8-9 Monate zum Teil im Edelstahltank, in großen Holzfässern sowie in zweit oder drittbelegten Barriques. Nach der Assemblage reift der Wein für weitere sechs Monate im Edelstahltank.

**Das Weingut**

Im Jahre 1974 von dem Ingenieur Enrico Teruzzi und seiner Frau Carmen gegründet, wurde das Weingut 2016 von der Familie Moretti erworben. Die Nähe zum Tyrrhenischen Meer machen das Klima einzigartig. Fast im Alleingang hat das Weingut in den 90er Jahren den Vernaccia di San Gimignano populär gemacht. Seine fein mineralischen und wunderbar fruchtigen Vernaccia-Klassiker sind von den Weinkarten italienischer Restaurants seither nicht mehr wegzudenken. Getreu dem Motto „Investieren in das, was die Erde bietet, um der Zukunft Wurzeln zu verleihen“ führt die Familie Moretti den erfolgreichen Weg weiter.




TERUZZI

