

Vernaccia di San Gimignano *DOCG, Isola Bianca* Teruzzi, Toskana

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Vernaccia di San Gimignano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, sortentypisch, frisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 69

Charakteristik

Klare, brillante, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und komplex mit Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln, die von einer sortentypischen, feinen Mandelnote ergänzt werden. Am Gaumen frisch und gut strukturiert mit einem harmonischen, langen Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 120 bis 300 m über NN verstreut in verschiedenen Bereichen der Gemeinde San Gimignano. Die Reben wachsen hier auf sandig-lehmigen Böden. Das kontinentale Klima wird gemildert durch mediterrane Einflüsse. Die Winter sind kühl und regnerisch, die Sommer warm mit viel Sonnenschein.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen in Edelstahltanks vergoren.

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.

