

Peperino

Teruzzi, Toscana IGT

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ausgeprägt, vollmundig, langer Nachhall
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu deftigen Fleischgerichten, Pasta Bolognese, Pizza mit Parmaschinken und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 87

Charakteristik

Klare und brillante intensiv rubinrote Farbe. Das Bukett ist von großer Intensität, anhaltend, eine angenehme Holznote, die gut mit der feinen Fruchtigkeit von Blaubeeren und Cassis verbunden ist. Angenehmer Geschmack, zugleich ausgeprägt und vollmundig, mit gut einverleibten Tanninen, langer Abgang.

Klima/Terroir

Hauseigene Weinberge innerhalb der Gemeinde San Gimignano mit vorwiegend sandig-lehmigen Böden auf einer Höhe von 120 bis 300 m über NN. Das kontinentale Klima wird durch mediterrane Einflüsse geprägt und hat kalte, regnerische Winter und warme Sommer.

Ausbau

Traditionelle Gärung und etwa 8 Monate langer Ausbau in Barriques (10% neue und der Rest einmal gebraucht).

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.

