



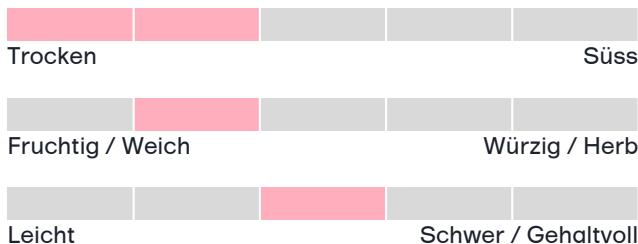
Vergani

MÉTHODE ANCESTRALE TREBBIANO COLLI APRUTINI IGP DEMETER PIETRAMORE 75CL



Colli Aprutini IGP, Pietramore, Abruzzo, Italien

Geschmack



Notizen

Im Glas strohgelb und trüb mit goldenen Reflexen. In der Nase eine frische und blumige Noten von Steinfrüchten und Quitten. Am Gaumen eine tolle Balance von Frische und Säure mit einem Abgang von Zitrusfrüchten.

Vinifikation

Die Trauben stammen von 30 jährigen Weinreben, welche 350 Meter über Meer angepflanzt und Anfang September von Hand gelesen werden. Die Trauben werden entrappt und für einige Stunden kalt eingemaischt, sanft gepresst und bei 18 °C mit einheimischen Hefen vergoren. Eine kleine Auswahl des Mostes wird in einem kleinen Tank bei 0 °C gelagert. Im Februar wird der Weisswein mit dem Most verschnitten und in Flaschen mit eigenen Hefen abgefüllt. Der Most hat dabei noch einigen Restzucker und befindet sich mitten in der Gärung, wodurch dieser in der Flasche unkontrolliert weitergärt und seine Perlage erhält. Der Wein wird nicht geschönt, filtriert und geschwefelt.

Traubensorten

100% Trebbiano

Alkohol

12.5 %

Format

75 cl

PIETRAMORE

Wein ist das Sprachrohr für ein empfindliches Gleichgewicht, das Himmel, Erde und Mensch in Einklang bringt. Biodynamische Landwirtschaft, Respekt vor der Umwelt und den Zyklen der Natur, Düngung und Anbaumethoden, die auf Energieflüssen und Strömungen basieren: alles zielt darauf ab, die typischen Eigenschaften der Pflanzenarten hervorzuheben und wird zur reinen Philosophie. Der Boden und das Leben, das sich auf ihm entwickelt, werden zu einem einzigen System: Mensch und Natur gehen eine tiefe Verbindung ein, um die Gesundheit der Erde zu fördern, das Ökosystem zu erhalten und ein Produkt entstehen zu lassen, das zum geistigen Symbol einer kosmischen Verbindung wird. Philosophie Tenuata Pietramore

<http://www.anticatenutapietramore.com>