



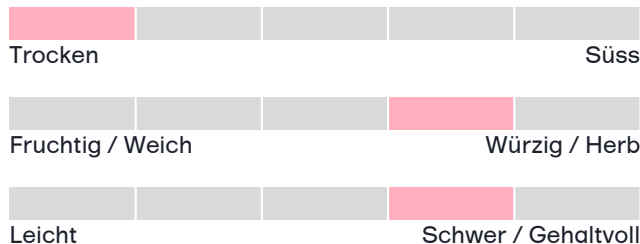
Vergani

SACCOMANI SPUMANTE BRUT NATURE METODO CLASSICO CORTE QUAIARA 75CL



Veneto igt, Corte Quaiara, Veneto, Italien

Geschmack



Jahrgang

2008

Notizen

Intensiv duftend nach frisch gebackenem Brot und sonnengetrockneten Feldkräutern. Am Gaumen ist er voll und überzeugend mit Noten von reifen Früchten, Kaffee und Mandeln. Die klassischen Noten von reifen Früchten runden das Ganze ab.

Begleitend zu

Rindstatar, Rauchlachs, reife Käsesorten.

Vinifikation

120 Monate auf den Hefen hat die Einzigartigkeit dieses Jahrgangs verstärkt.

Traubensorten

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Alkohol

12.5 %

Format

75 cl

CORTE QUAIARA

Giovanni Montresor stammt aus einer Familie, die seit mehr als 150 Ernten Wein produziert. Nach den ersten Jahren im Familienunternehmen kehrte er auf den Bauernhof seines Grossvaters zurück, wo sein Vater vor 30 Jahren den Weinberg renoviert hatte. Dort baute er sein eigenes Projekt auf: Weine von höchster Qualität in kleinen Mengen, mit vollem und konkretem Respekt vor der gesamten Natur. Seine Hingabe zur traditionellen, nachhaltigen Weinherstellung ist wirklich inspirierend. Er verwendet Methoden, die das natürliche Ökosystem respektieren, wie den Einsatz von Senf und Marienkäfern zur Schädlingsbekämpfung, und legt großen Wert auf die Biodiversität. Dies zeigt ein tiefes Engagement für sowohl Qualität als auch Umweltschutz. Sein Ansatz ehrt nicht nur das Erbe seines Urgroßvaters, sondern trägt auch positiv zur Gesundheit seines Weinbergs und der umliegenden Umwelt bei. Es ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie nachhaltige Praktiken zu außergewöhnlichen Produkten führen können.

<https://www.cortequaiara.it/>