

Terre di Tuffi, Toscana IGT

Teruzzi & Puthod, Toskana

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay, Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, kräftiger Körper, weich und ausgeprägt
Alkohol:	13,0 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; 1,5 Liter; 3 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 25 / 13 00 68 / 13 00 61

Charakteristika

Klare, brillante und intensiv-strohgelbe Farbe. Das Bouquet zeichnet sich durch Aromen von frischem Gras, reifen Äpfeln und Quitte mit einer feinen Holznote aus. Am Gaumen ein eleganter, feingliedriger Weißwein mit angenehmer Frische.

Klima/Terroir

Die Weinberge für den Terre di Tuffi 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 einer selektiven Lese wurden die Trauben schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks sowie Barriques vergoren. Anschließend reift der Wein für 4-5 Monate in Barriques (30% neues Holz).

Das Weingut

Gegründet wurde das Weingut 1974 vom ehemaligen Rennfahrer und Jockey Enrico Teruzzi und seiner Ehefrau Carmen Puthod, die zuvor Primaballerina an der Mailänder Scala war. Obwohl Teruzzi & Puthod damit nicht zu jener stolzen Riege der altehrwürdigen toskanischen Weinerzeuger zählt, sind seine Weine schon heute legendär. Aus den Weinbergen des Gutes blickt man auf die 14 noch existierenden Geschlechtertürme, die dem mittelalterlichen Stadtjuwel San Gimignano seine weltberühmte Silhouette verleihen. Fast im Alleingang hat Teruzzi & Puthod in den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts den Vernaccia di San Gimignano populär gemacht.



Teruzzi & Puthod

