

## Terre di tufi, Toscana IGT

### Teruzzi, Toskana

Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Vernaccia di San Gimignano, Trebbiano d'Abruzzo
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
Artikel-Nr.:	13 00 25 / 13 00 68

#### Charakteristik

Der Wein präsentiert sich mit einem intensiven, üppigen und langen anhaltenden Duft. Der Geschmack ist angenehm, vielseitig und gut abgerundet. Die fruchtige Note verbindet sich harmonisch mit dem typischen, leicht getoasteten Holzgeschmack. Rundum zeigt der Wein eine hervorragende Säure und Würze.

#### Klima/Terroir

Die Weinberge für den Terre di tufi 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 der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Ausbau erfolgt über 8-9 Monate zum Teil im Edelstahltank, in großen Holzfässern sowie in zweit oder drittbelegten Barriques. Nach der Assemblage reift der Wein für weitere sechs Monate im Edelstahltank.

#### 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 altherwürdigen toskanischen Weinerzeuger zählt, sind seine Weine schon heute legendär. Fast im Alleingang hat Teruzzi & Puthod in den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts den Vernaccia di San Gimignano populär gemacht.

