

Arcidiavolo

Toscana IGT, Teruzzi & Puthod, Toscana

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Alicante
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ausgeprägt, elegant, feinwürzig
Alkohol:	13,5 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 30

Charakteristika

Brillante rubinrote Farbe. Intensives Bouquet mit Aromen von roten Beeren, die von würzigen Noten ergänzt werden. Am Gaumen kraftvoll, gut strukturiert und komplex mit sanften Tanninen und einem langen Nachhall.

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

Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt und auf der Maische vergoren. Anschließend reift der Wein 18 Monate in Tonneaus aus französischer Eiche.

Das Weingut

Gegründet wurde das Weingut 1974 vom ehemaligen Rennfahrer und Jockey Enrico Teruzzi und seine Ehefrau Carmen Puthod, die zuvor Primaballerina an der Mailänder Scala war. Obwohl *Teruzzi & Puthod* 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.



Teruzzi & Puthod

