2017 Melograni Toscana rosso IGT

Teruzzi | Toskana

Melograni bedeutet übersezt Granatäpfel und nimmt Bezug auf die leuchtend, granatrote Farbe dieses Cuvées aus 85% Sangiovese und 15% Petit Verdot. Die Trauben für diesen würzig-kräftigen Rotwein werden bereits im Weinberg streng selektiert und für 12-15 Monate in Tonneau aus französischer Eiche ausgebaut. So entstet ein Rowein mi



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	rote Kirsche, Unterholz, Grafit
Geschmack	markantes Tannin, charaktervoll, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

würzige Tomatensauce, Kanninchen mit Oliven, Wildgeflügel

Produzent

Teruzzi wurde 1974 in einem schönen und unvergleichlichen Ort gegründet: San Gimignano, auch bekannt als das Manhattan des Mittelalters wegen seiner Vielzahl an Türmen. Die Vision des Weinguts war schon immer modern, ständig auf der Suche nach der innovativsten Lösungen zur Herstellung der bestmöglichen Weine. Eine Herausforderung die mit seinem Gründer begonnen hat. Enrico Teruzzi, der dem Weingut seinen Namen gab, ein Winzer aus Leidenschaft, aber auch ein Ingenieur von Beruf. Die Familie Moretti verfolgt heute genau diese Leidenschaft und dieselbe Vision. Von knapp 100 Hektar Weinbergen sind 60 mit Vernaccia di San Gimignano bestockt, weil die Familie vom Potenzial dieser Rebsorte als bester Expression dieses Terroirs überzeut ist. Mit der Equalitas Zertifizierung im Jahr 2022 wurde zudem die langjährige Arbeit des Weingutes in Sachen Nachhaltigkeit belohnt, deren Fortentwicklung für Teruzzi größte Priorität hat.

Gründungsjahr	1974
Anzahl der Mitarbeiter	25
Rebfläche	96,5 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	600 000 Flaschen
Rebsortenspiegel	Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay, Manzoni Bianco, Viogner, Sauvignon blanc, Trebbiano, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Alicante

Terruzzi | Loc. Casale 19 | San Gimignano (Si)