

2021 Sant'Elena Riserva Vernaccia di San Gimignano DOCG

Teruzzi | Toskana

Die Reben für den Vernaccia Riserva Sant'Elena sind über 20 Jahre alt. Die Trauben werden sanft gepresst, kühl vergoren und der Wein wird zwischen 15 und 18 Monaten auf den Feinhefen ausgebaut. So entsteht ein intensiver, sehr komplexer und strukturierter Vernaccia mit Noten weißer Blüten, Zitrusanklängen und der für die Rebsorte so typischen Mineralität. Eine großer und eleganter Vernaccia.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Brioche, Grapefruit, Gycinie
Geschmack	komplex, mittlere Säure, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Muschelrisotto, weißer Fisch, helles Fleisch

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 überzeugt 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)