

2022 Sambrena Bianco Toscana IGT BIO

Tenuta La Novella | Toscana

Das Ziel der Linie Sambrena ist es, frische und saftige Weine zu erzeugen. Geringe Intervention, wilde Hefen, ganze Trauben, keine Schöpfung, keine Filtration, keine Eiche und gesamte Sulfite $\leq 35 \text{ mg/L}$. Der Sambrena bianco ist ein Cuvée aus 50% Sangiovese, 20% Trebbiano, 20% Malvasia und 10% Moscato. Er wird spontan vergoren, reift 7-8 Monate lang in alten Eichen- und Keramikfässern und stabilisiert sich natürlich während des Winters auf dem Hefesatz. Ein klassischer, sehr sauberer Orange ohne Schöpfung oder Filtration mit blumige Noten und Aromen von Pfirsich, Birne und einen Hauch Vanille in der Nase. Die Säure ist gut eingebunden und verleiht dem Sambrena Leichtigkeit und Frische. Er hat eine sehr weiche, geschmeidige Struktur und einen zitrischen Abgang.



Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Birne, Brioche, Rosenblätter
Geschmack	ausgewogene Säure, ausgewogen, eigenständig

Wissenswertes

Ausbau	Feinhefe
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Wildgeflügel, salzige Gerichte, rotes Pesto

Produzent

Die Tenuta La Novella baut hervorragende Weißweine im Orange-Style, strukturierte Chianti classico und dichte Syrah aus, die an die Stilistik der nördlichen Rhone erinnern und doch ihren ganz eigenen Charme haben. Die Tenuta La Novella ist ein Weingut mit einer Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. Das Weingut hatte bereits mehrere Leben in verschiedenen Epochen. Von einem Wachturm, der die Einfahrt nach Florenz durch das Ema-Tal kontrollierte, über ein Nonnenkloster bis hin zu einem Bauernhof und einem landwirtschaftlichen Betrieb unter Napoleon Bonaparte. Heute werden auf dem Gut hauptsächlich Wein und Olivenöl im biodynamischen Anbau hergestellt. Jede Flasche Wein und jede Flasche Öl, die das Gut verlassen, werden von Anfang bis Ende in La Novella hergestellt. Dank ihrer Leidenschaft für das Weingut hat die Inhaberfamilie seit 25 Jahren eine konstante Entwicklung des Weinguts ermöglicht und setzt mit Simone Zemella, dem technischen Leiter von La Novella, voll auf Qualität und Biodynamie.

Gründungsjahr	1997
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	13 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese, Syrah, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, Moscato, Viognier

Tenuta la Novella Srl Unipersonale | Via Musignana 11 | IT 50022 Greve in Chianti