

2024 Teia Bolgheri Bianco DOC

Villanoviana | Toskana

Der Teia Bolgheri Bianco DOC von Villanoviana wird hergestellt aus Vermentino und Viognier. Im Keller wird der Wein schonend gepresst und temperaturkontrolliert in Betontanks vergoren, bevor er sechs Monate auf der Feinhefe und drei weitere Monate in der Flasche reift. Das Ergebnis ist ein ausgewogener, lebendiger Weißwein mit klarem Bezug zum Terroir von Bolgheri.

Der Teia präsentiert sich in einem leuchtenden Strohgelb und besticht durch ein elegantes, mediterranes Bouquet. In der Nase entfalten sich feine florale Noten von Kamille, Zitruschale, reifer gelber Pfirsich sowie Anklänge von Rosmarin und Kräutern der Macchia. Am Gaumen überzeugt er mit einer sanften, erfrischenden Säure, die harmonisch mit einer dezenten Mineralität im Abgang verschmilzt.



Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	Kräuter, Pfirsich, weiße Blüten, Zitrone
Geschmack	frisch, lebhaft Säure, ausgewogen

Wissenswertes

Ausbau	Betontank
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Meeresfrüchte, Gemüsespeisen, Salate

Produzent

Mitte des Jahres 2000 bot sich für Barbara Monacelli und Marco Belli die Gelegenheit ein Anwesen nahe dem mittelalterlichen Dorf Bolgheri zu erwerben, Dort war seit jeher guter Wein zu Hause. So entstand das landwirtschaftliche Unternehmen Villanoviana aus einer Leidenschaft für guten Wein und dem Wunsch, das zu erreichen, was schon immer der Lebensraum der beiden Inhaber war. Wein zu produzieren und dabei die Traditionen der Vergangenheit zu berücksichtigen. Der Respekt gegenüber dem Leben und den Menschen, die gerne einen guten Tropfen genießen, verpflichtete sie ein reines Produkt mit traditionellen Methoden des naturnahen Weinbaus herzustellen.

Via Santa Maddalena | loc.Sant'Uberto | 57122 Castagneto CarducciLI | Bolgheri LI | Italien