

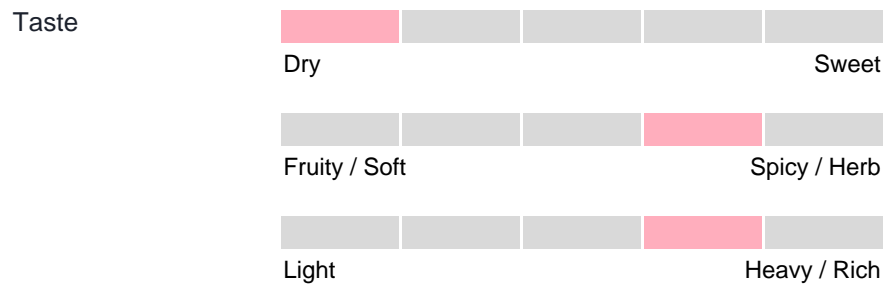


Vergani

SACCOMANI VENERI BRUT NATURE METODO CLASSICO CORTE QUAIARA



Veneto igt, Corte Quaiara, Veneto, Italy



Vintage 2008

Notes Intense aromas of freshly baked bread and sun-dried field herbs. The palate is full and convincing with notes of ripe fruit, coffee and almonds. The classic notes of ripe fruit round off the whole.

Accompanying Beef tartare, smoked salmon, mature cheeses.

Vinification 120 months on the lees has enhanced the uniqueness of this vintage.

Grape varieties 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Alcohol 12.5%

Format 75 cl

CORTE QUAIARA

Giovanni Montresor stammt aus einer Familie, die seit mehr als 150 Ernten Wein produziert. Nach den ersten Jahren im Familienunternehmen kehrte er auf den Bauernhof seines Grossvaters zurück, wo sein Vater vor 30 Jahren den Weinberg renoviert hatte. Dort baute er sein eigenes Projekt auf: Weine von höchster Qualität in kleinen Mengen, mit vollem und konkretem Respekt vor der gesamten Natur. Seine Hingabe zur traditionellen, nachhaltigen Weinherstellung ist wirklich inspirierend. Er verwendet Methoden, die das natürliche Ökosystem respektieren, wie den Einsatz von Senf und Marienkäfern zur Schädlingsbekämpfung, und legt großen Wert auf die Biodiversität. Dies zeigt ein tiefes Engagement für sowohl Qualität als auch Umweltschutz. Sein Ansatz ehrt nicht nur das Erbe seines Urgroßvaters, sondern trägt auch positiv zur Gesundheit seines Weinbergs und der umliegenden Umwelt bei. Es ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie nachhaltige Praktiken zu außergewöhnlichen Produkten führen können.