



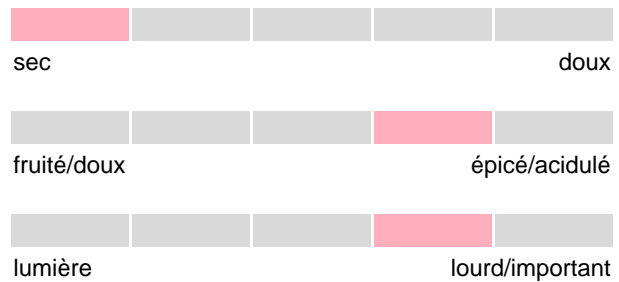
Vergani

SACCOMANI VENERI BRUT NATURE METODO CLASSICO CORTE QUAIARA



Veneto igt, Corte Quaiara, Vénétie, Italie

Profil de goût



Millésime 2008

Notes

Parfum intense de pain fraîchement cuit et d'herbes des champs séchées au soleil. En bouche, il est plein et convaincant avec des notes de fruits mûrs, de café et d'amandes. Les notes classiques de fruits mûrs complètent l'ensemble.

Accompagnement Tartare de bœuf, saumon fumé, fromages affinés.

Vinification 120 mois sur les lies a renforcé le caractère unique de ce millésime.

Les variétés de raisin 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Alcool 12.5%

Format 75 cl

CORTE QUAIARA

Giovanni Montresor stammt aus einer Familie, die seit mehr als 150 Jahren 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.