



"STEVE", VINO BIANCO DELL'EMILIA IGT FRIZZANTE RIFERMENTATO (TREBBIANO)

Bergianti, TerreVive, Modena

2023



Noten von Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich, zarten Noten von Weissdorn und Hefengebäck. Am Gaumen erfrischend, verspielt und mit seiner grossen Frische äusserst trinkfreudig.

Leichtfüssig, grazil und lebendig. Die Trauben werden für gewöhnlich bereits im August gelesen, ohne langen Maischekontakt gepresst und spontan vergoren. Danach landet der fertige Wein für ein paar Monate im Betontank, ehe er zur Zweitgärung in die Flasche gefüllt wird, ein echter Rifermentato eben. Dort bleibt er dann auch – Gianluca degorgiert nicht, was wiederum bedeutet, dass ein zarter Hefeschleier im Glas zwar das Auge trübt, der Gaumen dadurch allerdings zusätzlich an Aromen und Komplexität gewinnt.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Trebbiano di Modena, Pignoletto, Trebbiano di Spagna
Alkohol in %:	12
Böden:	Sand, Ton
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro (Ombra), Cicchetti, Vesperplättli



BERGIANTI SOCIETÀ AGRICOLA TERREVIVE



Terrevive mit der Marke Bergianti ist zweifellos eine der spannendsten jüngeren Gründungen in der Emilia, und wird in der jungen italienischen Weinszene als das Vorzeigeweingut im Lambrusco-Gebiet gefeiert. Ihre Weine sind entsprechend gefragt und wir freuen uns diese exklusiv in der Schweiz anzubieten.

Der landwirtschaftliche Betrieb Terrevive wurde 2008 auf einem 16 Hektar großen Gelände in der Ortschaft Gargallo di Carpi in der Provinz Modena gegründet. Von Anfang an hat der Betrieb die biodynamische Methode als agronomische Technik angewandt; diese Anbaumethode respektiert die Sensibilität der auf dem Betrieb arbeitenden Menschen, die sich Grundsätze wie den Respekt für die Umwelt, die biologische Vielfalt und das menschliche Wohlbefinden zu eigen gemacht haben, alles im Gleichgewicht mit den Kräften der Natur. Die landwirtschaftliche Tätigkeit konzentriert sich auf: Weinreben und Wein aus Lambrusco-Trauben, Gemüse der Saison, aromatische Kräuter, Getreide und alte Obstbaumsorten. Die Produkte werden direkt im Hofladen oder auf dem Bauernmarkt in Carpi verkauft, um die kurze Lieferkette und den direkten Kontakt zwischen Erzeuger und Verbraucher zu unterstützen und zu fördern. Der Weinberg wurzelt auf einem sandig-lehmigen Boden, auf dem die Lambrusco-Trauben ihren maximalen Ausdruck finden. Der Anbau erfolgt vom Schnitt bis zur Ernte in sorgfältiger Handarbeit. Nach der Handlese der Trauben erfolgt eine spontane Gärung des Grundweines in Betontanks, mit einer zweiten Gärung in der Flasche mittels Mostzugabe im darauffolgenden Frühjahr. Keine Klärung oder Filtration und keine Zugabe von Schwefel vor der Abfüllung. Ohne Degargieren. Alle Weine von Gianluca sind Paradebeispiele der Lambrusco-Winzerkunst.