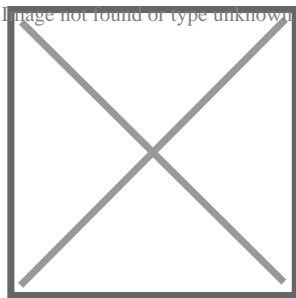




"STIOLO", ROSSO LAMBRUSCO DELL'EMILIA, RIFERMENTATO (SORBARA, ANCELOTTA, OLIVA)

Bergianti, Terreive, Modena

2023



Purpurfarbener dunkler Schaum. In der Nase Noten von Kirschen, Dörrzwetschgen und schwarzen Oliven. Ausgewogen und erfrischend, mit Kraft, Zug und viel Charakter.

70jährige Reben, ein belebender Begleiter unverfälschter italienischer Landküche.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	rot
Traubensorte:	Lambrusco Salamino, Oliva, Lambrusco di Sorbara
Alkohol in %:	12.5
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. 3 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 Degorgieren. Alle Weine von Gianluca sind Paradebeispiele der Lambrusco-Winzerkunst.