

GIOIA TOSCANA IGT



Villa Santo Stefano



Italien
Toskana



Vermentino



VILLA SANTO STEFANO
Società Agricola srl



ARTIKELBESCHREIBUNG

‘Gioia’ bedeutet Freude, und genau diese löst das an warme Sommertage am Meer erinnernde Bouquet aus. Aromen von Sommerblüten, Heu und Stroh verbinden sich mit fruchtigen Noten von grünem Kernobst und reifer Birne. Sein Körper ist kräftig, und er zeigt eine gut eingebundene, knackige Frische.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
4 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer IT-BIO-006

EAN Flasche / EAN Karton
8059617951009
8059617951016

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Wein, Sulfite, Mannoproteine, Bentonit, Tiamin, Hefeschalen, Ascorbinsäure, Metabisulfit.
Energiegehalt	329 kJ / 79 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.1 g
Zuckergehalt	0.1 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Villa Santo Stefano Società Agricola S.r.l. 55100 Pieve Santo Stefano IT



VILLA SANTO STEFANO
Società Agricola srl

PRODUZENTEN-INFO

Heute produziert das Weingut jährlich ca. 30.000 Flaschen Rot- und Weißwein sowie 4.000 Flaschen hochwertigstes Olivenöl. Die Familie Reitzle und ihr Team um Chefönologen Antonio Spurio stehen für die typische toskanische Lebensfreude und herausragende Qualität in Sachen Vino und Olio. Auf der Suche nach einem Urlaubssitz in der hügeligen Landschaft der Lucchesia erwarb Wolfgang Reitzle im Jahr 2001 zusammen mit seiner Frau Nina Ruge die „Villa Bertolli“. Das Meer, die üppige Vegetation und die sanften Hügel um die Stadt Lucca sollten nicht das Einzige bleiben, was die beiden begeisterte: Bei der Verkostung des ersten Weins vom hauseigenen 1 Hektar großen Hang verliebten sie sich in die Idee, ein eigenes Weingut zu gründen. So entstand die „Villa Santo Stefano“ – benannt nach einer benachbarten Kirche aus dem 9. Jahrhundert. Aus einem Hektar Rebfläche wurden gute sieben. Aus einem Ort, der hauptsächlich zur eigenen Erholung gedacht war, wurde ein Anziehungspunkt für alle, die echte toskanische Weine und gutes Olivenöl lieben.