

BIO



25172221 | 2021

NINA TOSCANA IGT

 Villa Santo Stefano

 Italien
Toscana

 Cabernet Franc



VILLA SANTO STEFANO
Società Agricola srl



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
10 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-006
EAN Flasche / EAN Karton	8059617954048

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

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

WEINBEREITUNG

Gereift für 14 Monate in französischen, hochwertigen Barrique-Eichenholzfässern und in der Konvertierung zum biologischen Anbau, besticht dieser Supertuscan mit seinen Aromen von roten Früchten, Kräutern und einer leichten Würze. Die sorgfältige Arbeit im Weinkeller unterstreicht dann die Geschenke der Natur. Der Wein ist limitiert, da nur die allerbesten Trauben für die 2.000 produzierten Flaschen verwendet werden.

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.