



Vergani

TIMORASSO BEATRICE DERTHONA MURA MURA 150CL



Colli Tortonesi DOC, Mura Mura, Piemonte, Italien

Geschmack  Trocken Süß

 Fruchtig / Weich Würzig / Herb

 Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2021

Notizen Eine wahre Darstellung seines Terroirs, elegant und tiefgründig, ohne jegliche Bitterkeit. Seine aromatische Persönlichkeit ist geprägt von Noten von kandierter Zitrone, Akazienhonig und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen ist er konzentriert und vollmundig, dabei jedoch frisch. Sein Abgang ist lang und anhaltend.

Begleitend zu Dieser Wein ist ein idealer Begleiter zu Meeresfrüchten, insbesondere zu gegrilltem Lachs oder Garnelen. Er passt auch hervorragend zu leichten Hühnchen-Gerichten mit einer cremigen Sauce. Alternativ kann er auch zu einem reifen Camembert oder Brie genossen werden. Seine ausgewogene Frische und Tiefe machen ihn auch zum perfekten Wein für einen entspannten Abend, bei dem man seine vielschichtigen Aromen alleine genießen kann.

Vinifikation Limitiert auf 1'345 Flaschen Dieser Wein durchläuft eine sorgfältige Vinifikation, beginnend mit Entrappen und Zerkleinern, gefolgt von einer 48-stündigen Kaltmazeration. Die Gärung erfolgt in Stahltanks und Keramikamporen. Nach 15 Monaten Reifung auf feinem Hefesatz und 4 Monaten Flaschenruhe entsteht ein aussergewöhnlicher Tropfen.

Traubensorten 100% Timorasso

Alkohol 14.5 %

Format 150 cl

Lagerbar Min. 3 Jahr(e) ab 2024

MURA MURA

Eine wunderbare Entdeckung an der Vintaly 2022. Guido Martinetti und Federico Grom, die Gründer des Gelati Multiunternehmens Grom, kauften sich nach dem Verkauf ihres Glace Imperiums an Unilever, 30ha Land im Barbaresco, wovon 10ha mit Reben bestückt sind. Dort Produzieren sie heute hochwertige

Barbarescos aus Einzellagen, welche höchsten Ansprüchen gerecht werden. Weitere Weine wie Barbera d'Asti oder ausgezeichnete Piemonte DOC runden das Angebot ab.

<https://muramura.it/>