


# TORRIONE Trebbiano Toscana IGT

Bio-Wein

## Reife gelbe Früchte, Vanille, komplexe Gewürzaromen, Muskat und Nelke, elegant, seidig, strukturiert, viel Trinkfreude

**Winzer:** Petrolo
**Region:** Toskana
**Rebsorte:** 100% Trebbiano
**Farbe:** weiß
**Ausbau:** 15 Monate Barrique/Tonneaux
**Alkohol:** 12.5 % vol
**Trinktemperatur:** 10 - 12°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Wildgeflügel, Safranisotto mit Lachs, Crostini mit Baba Ganush, Gnocchi in Salbeibutter

**0.75 l** – Bestellnummer 63100

James Suckling: 96 Punkte

## Petrolo
### Toskana

Das kleine, traditionsreiche Weingut liegt mitten in der Toskana zwischen Florenz und Arezzo und wird in vierter Generation von der Familie Bazzocchi-Sanjust geführt. Von 277 Hektar sind nur etwa 26 ha mit Rebstöcken bepflanzt, von denen die ältesten auf die Gründung des Weinguts im Jahr 1947 zurückgehen. Luca Sanjust, eigentlich Künstler, übernahm 1980 das Weingut von seinen Eltern und lernte nach und nach die Handwerkskunst des Weinmachens. Seine Weine, allesamt Kunstwerke, sind seit 2016 biozertifiziert und seit Jahren in den oberen Rängen der toskanischen Weinliga zu finden. Die Böden sind, typisch für das Apennin-Gebiet der Toskana, mineralisch geprägt mit Schiefer, Kalk, Ton und Sandstein durchzogen. Der modernst ausgestattete Keller ist mit Terracotta Amphoren, Zementtanks und verschieden großen Holzfässern von Barrique bis Tonneaux ausgestattet.



Abbildung unverbindlich