



**ZWEIFEL**

1898



## ARNAIO (BIO)

DOC Maremma Toscana  
Valdonica  
2018

$\frac{1}{2}$   
C **19.80** 75cl

Ursprünglich, authentisch, naturnah und präzise. So lässt sich in Kurzform das seit 2012 biologisch zertifizierte Weingut Valdonica beschreiben. Neben Vermentino wurden 11 unterschiedliche Sangiovese-Klone in vulkanischen Böden gepflanzt, wo Kunstdünger, Herbizide und sonstige Chemie noch nie hingekommen sind. Bewässerung... Fehlanzeige. Stattdessen Hingabe, Leidenschaft und Handarbeit, aus denen sehr pure, geradlinige Weine ohne jeglichen Schnick-Schnack entstehen.

---

### Herkunft

vulkanische Verwitterungsböden

---

### Traubensorten

90% Sangiovese, 10% Cilieggiolo

---

### Vinifikation

Der Wein wird in Stahltanks mit lokalen, wilden und natürlichen Hefen vergoren und während 10 Monaten gereift.

---

### Degustationsnotizen

Farbe Rubin, duftige Nase, Weichseln, Johannisbeere und Zimt. Saftiger Körper, weich, würzig und mit guter Länge.

---

### Geniessen zu

Tagliata di Manzo mit Parmesan

---