

TERUZZI Terre di Tufi Bianco

Toscana IGT



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Ramusis vinas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Toscana



GAMINTOJAS

[TERUZZI](#)



APDOVANOJIMAI

90 balai Decanter



ISTORIJA

TERUZZI vyninė įkurta 1974 m. Enrico Teruzzi bei žmonos Carmen romantiškų Toskanos šlaitų papėdėje ir senojo San Gimignano miesto bokštų ir kapitelių šešėlyje. TERUZZI vyninei priklauso didžiausi *Vernaccia* vynuogynai regione: TERUZZI vyninė driekiasi 180 ha plotu, iš kurių 94 ha vynuonynų (60 ha jų yra *Vernaccia* sodinukai). Baltoji vynuogių veislė, iš kurios pagaminami taurūs ir charakteringi vynai, kuriais XIII a. mėgavosi Europos karaliai ir didikai. Šiandien šie vynai iš lėto vėl pradeda šmėzuoti vyno entuziastų akiratyje siūlydami subtilią, gastronomišką ir charakteringą aromatų paletę.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

50 % *Vernaccia di San Gimignano*, 30 % *Vitigni Aromatici*, 20 % *Trebbiano*

Vietinių vadinamas baltuoju supertoskaniečiu. Vynas brandinamas 9 mėnesius. Dalis nerūdijančio plieno talpose, kita didelėse senose ąžuolo statinėse, likusi mažose ąžuolo statinėse. Po brandinimo vinas sumaišomas kartu ir dar brandinamas bent 6 mėnesius.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vinas kvėpia saulėje kepinamu šieniu, sviestu ir persikais. Burnoje vinas toliau sklaidžiasi sirpių kaulavaisių, kepintų migdolų ir obuolių pyrago aromatais. Vynas apvalus, galingas, glotnus.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie baltos mėsos patiekalų grietinėlės padaže, kepto oto, voveraičių grietinėlės padaže, lašišos.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

10-12 °C

