

Naam	Vermentino Nero
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Terenzuola
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, weinig tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% vermentino nero
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Wijnhuis Terenzuola ligt in het hart van de Colli di Luni, in de gemeente Fosdinovo. Het werd in de vroege jaren 1930 opgericht door Luigi Giuliani, die na zijn terugkeer uit New York – waar hij de gevolgen van de Grote Depressie had meegemaakt – een stuk land van drie hectare kocht, 350 meter boven zeeniveau en vlakbij de kust. Aanvankelijk diende de boerderij vooral om het gezin te voeden, terwijl een deel van de producten lokaal werd verkocht. Door de jaren heen bleef de familie trouw aan één principe: werken in harmonie met het landschap en de natuurlijke ritmes van de aarde respecteren. In 1999 zette kleinzoon Ivan Giuliani een grote stap door het bedrijf uit te breiden en de oude schuur te verbouwen tot een moderne wijnmakerij. Samen met zijn vriend en lokale boer Marco Nicolini investeerde hij in nieuwe apparatuur en breidde hij de wijngaarden verder uit. Tegenwoordig beslaat Terenzuola 24 hectare, met wijngaarden verspreid over Ligurië en Toscane, van de Cinque Terre tot de Apuaanse Alpen – een regio met meer dan 5000 jaar wijntraditie. De filosofie van het huis draait om respect voor de natuur: lage opbrengsten, zorg voor de bodem, biologische bemesting en spontane fermentaties zorgen ervoor dat de wijnen het unieke karakter van het terroir volledig tot uitdrukking brengen. Terenzuola produceert zowel frisse Ligurische witte wijnen als robuuste Toscaanse rode wijnen. De Vermentino Nero heeft een robijnrode kleur en aroma's van bessen, groene peper, laurier en aarde. Fris in de mond met goed gedefinieerde tannines en een lange, smaakvolle afdronk. Drink deze wijn licht gekoeld.
Serveren bij	charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Wijngaard gelegen in de gemeenten Fosdinovo en Carrara tussen 100 en 350 meter boven zeeniveau.
Opbrengst	8.000 - 11.000 wijnstokken/ha
Oogst	Handmatige oogst in oktober.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	6 maanden in cementen vaten.

