



Fattoria Dezi, Marche Bianco "Solagne"

2024 IGT

Type d'article	Vin blanc
Certificat biologique	Arbeitet nach biologischen Richtlinien
Pays	Italie
Région	Marques
Producteur	Fattoria Dezi
Taille de la bouteille	75cl
Cépage	Verdicchio
Plats principaux	Plats de poisson copieux, poisson en sauce, Sushi, Sashimi
Dessert et fromage	Sélection de fromage élégante
Artikelnummer	3210524

Weinbeschrieb

Die Traubensorte Verdicchio wurde das erste Mal im 1596 erwähnt. Sie hat somit eine lange Tradition in der Region Marken.

Um die natürliche frische der Traube zu bewahren, wird der Wein im Stahltank ausgebaut. Der „Solagne“ duftet nach frischen Zitrusfrüchten, reifem Pfirsich und Honig. Er verfügt über einen leichten Körper mit frischer Säure und mineralischen Noten im Abgang.

Fattoria Dezi

Die beiden Brüder, Davide und Stefano Dezi, haben einmal von ihrem Vater Romolo, der damals mit seinem Bruder Remo die Fattoria gegründet hat, folgendes gehört: „Wenn ihr gut seid zu der Natur und sie nicht betrügt, dann wird die Natur auch gut zu euch sein“. Davide und Stefano haben sich die weisen Worte ihres Vaters zu Herzen genommen und leben sowie arbeiten auch heute, 30 Jahre später, nach dieser Philosophie. Die Güte ihrer Weine ist neben dem Respekt vor der Natur auch der guten Bodenbeschaffenheit sowie der idealen Lage von Servigliano im Hinterland von Fermo zuzuschreiben. Die ausschliesslich autochthonen Traubensorten Verdicchio und Pecorino (weiss) sowie Montepulciano und Sangiovese (rot) reifen hier auf über 400 Meter über Meer, wodurch sich die Weine der Fattoria Dezi frisch und voller Finesse präsentieren. Um auf Reinzuchtheften zu verzichten, geht Stefano vor der Ernte durch die Rebberge und macht mit den besten Trauben eine Vorgärung in kleinen Fässern, um damit alle weiteren Weine anzusetzen. 2008 wurde die Fattoria Dezi als bester italienischer Weinproduzent ausgezeichnet.