

DANIELI

1898

VINCENZO 1° MARZEMINO TOFFOLI, VENETO IGT

Der Kleinbetrieb «Toffoli» wurde 1964 von Vincenzo Toffoli gegründet. Vincenzo konnte die Erfahrung und die ganze Leidenschaft auf seine Söhne Sante, Luciano und Gabriele übertragen, die das Unternehmen heute mit Hilfe der Neffen Umberto und Francesca führen. Die naturbelassenen Methoden, verbunden mit einer modernen Technologie gestatten es Toffoli, authentische Weine zu produzieren, welche durch ihre aussergewöhnliche Qualität überzeugen. Die Prosecco Trauben werden von Hand geerntet und strengen Kriterien unterzogen.

International wird die Kellerei mit ihren Prosecco immer mit den höchste Auszeichnungen und Diplome gekürt.



- Rebsorten:** 100% Marzemino.
- Vinifikation:** Ripasso-Verfahren auf dem Traubentrester des Marzemino Passito. Darauf folgt eine 6 monatige Reife in Eichen-, Kastanien- und Kirschfässern.
- Farbe:** Intensives Rubinrot mit Violetreflexen.
- Bouquet:** Reife Fruchtaromen nach Marmelade und getrockneten Feigen.
- Gaumen:** Weich, rund, harmonisch, mit vollem Körper und langem Abgang. Die leichte Restsüsse harmoniert gut mit den samtigen Tanninen.
- Alkoholgehalt:** 14,5% vol.
- Trinktemperatur:** 16 - 18°C
- Passt gut zu:** Würzige, aromatische Speisen, Lamm, Wild, Käse, Pizza und Pasta.