

# Naturalmente

VINI NATURALI

## **Lernen wir diese Weine besser kennen!**

**Hallo Alessandro De Stefani. Wer ist der Produzent der Weine?**

*Meine Familie und ich produzieren diese Weine. Wir machen das in Venetien im Nordosten Italiens seit 5 Generationen.*

**Wie viele Weine gibt es?**

*Die Weine sind 3: Naturalmente Prosecco col Fondo, Naturalmente Orange aus Pinot Grigio Trauben und Naturalmente Rosso aus Merlot-Trauben und aus einheimischen Raboso-Trauben.*

**Warum stehen auf den Etiketten drei Tiere: ein Hase, ein Fuchs und ein Fasan?**

*Diese sind die drei Tiere, die Sie in unseren Weinbergen finden können, es ist ihr natürlicher Lebensraum!*

**Was bedeutet Naturalmente?**

*Naturalmente bedeutet natürlich. Es werden also nur natürliche Verfahren angewendet.*

**Wie funktioniert Naturalmente in den Weinbergen?**

*Wir verwenden organische und biodynamische Prinzipien in den Weinbergen und erledigen alle Arbeiten von Hand.*

**Sind sie Orangenweine?**

*Ja, wir wenden während und nach der Gärung bei Weißweinen eine lange Mazeration mit den Schalen an.*

*Es wird aber auch für Rotweine verwendet.*

*Auf diese Weise gibt die Haut dem Wein die Substanzen, die während der Reifung auf natürliche Weise in den Trauben entstehen.*

**Was für Hefen verwenden Sie?**

*Wir verwenden nur einheimische Hefen aus unseren Weinbergen. Wir kaufen keine handelsüblichen ausgewählten Hefen. Auf diese Weise haben wir mehr Verbindung zu unserem Territorium und die Weine zeigen unsere Terroir-Eigenschaften besser.*

**Verwenden Sie Chemikalien bei der Weinherstellung?**

*Absolut nicht, es werden keine Sulfite oder andere Konservierungsmittel zugesetzt. Sie werden also keine Kopfschmerzen haben!*

**Warum in Naturalmente Weinen finde ich manchmal Sediment in der Flasche?**

*Das Sediment wird durch die einheimischen Hefen dargestellt, die die Fermentation durchgeführt hatten.*

*Weine werden nicht gefiltert, daher ist ein natürliches Sediment in der Flasche normal.*

*Besonders bei Prosecco mit Boden ist das Sediment besser sichtbar, da die zweite Gärung in der Flasche stattfindet.*

**Ich habe gelesen, dass das Trinken von Hefe gut für die Gesundheit ist, stimmt das?**

*Absolut ja. Wenn Sie sedimentierte Hefe trinken, wird Ihre Haut weicher und jünger.*

*Ihre Verdauung wird einfacher und Sie erhalten viele Vitamine und Mineralien.*