

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.