

# SCIAMARETI

IGT Toscana



*Lo Sciamareti, creato nel 1989, è sicuramente uno dei vini di maggior successo della nostra azienda. Il taglio originale, rimasto uguale in più di 20 anni, fra Malvasia Bianca, Procanico e Sauvignon ne fa un vino stimato per la sua sapidità e mineralità, adatto soprattutto ad accompagnare i piatti di pesce della costa maremmana. L'altitudine dei vigneti e le fresche notti estive esaltano le qualità aromatiche di Malvasia e Sauvignon conferendo note di pompelmo e frutto della passione. La temperatura di servizio è intorno ai 13-14°C.*

**Vitigni:** Malvasia Bianca 50%, Procanico 40%, Sauvignon 10%

**Collocazione geografica del vigneto:** malvasia e Procanico da vigne di 35 anni nei vigneti attorno al centro aziendale. Sauvignon nella parte più alta della vigna Orto di Boccio a 400mt s.l.n.

**Sistema d'allevamento e produzione:** cordone speronato e guyot; 50/60 q.li/ha

**Composizione del terreno:** tessitura franco argillosa, suoli calcarei non molto profondi da galestro e alberese.

**Vinificazione:** in vasche coibentate con controllo termico dopo pressatura soffice. Fermentazione a bassa temperatura (dai 13 ai 19°C).

**Biologico:** certificato Bioagricert



**Villa Patrizia**, azienda agricola biologica, di Romeo Bruni  
58050 Cana, Roccalbegna (GR)  
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40  
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



# VILLA PATRIZIA

# SCIAMARETI

## IGT Toscana



*Sciamareti is the name of a little creek flushing close to the vineyards and is one of the most successful Villa Patrizia's wines. It was born in 1989 as a particular blend of Malvasia Bianca, Procanico and Sauvignon. It's a wine rich in minerality and flavor, thanks to the soils composition and the healthy microclimate of the vineyards in the fresh summer nights. Sciamareti is perfect beside fish dishes like bass, snapper or sea bream.*

**Grapes** Malvasia Bianca 50%, Procanico 40%, Sauvignon 10%

**Vines:** vineyards are located in the area surrounding the estate at 380-400 mts a.s.l., S/W exposition and on clay soils with calcar stones

**Vinification:** fermentation into temperature controlled insulated stainless steel tanks from 13°C to 19°C.

**Ideal service temperature:** 12°-14°C (54°-57°F)

**Organic:** Bioagricert (Italian controller) certificated



*"Sciamareti" ist der Name eines Bachs, der in der Nähe des Weinbergs fließt und ist einer der erfolgreichsten Weine von Villa Patrizia. Er wurde 1989 geboren als eine Mischung aus Malvasia Bianca, Procanico und Sauvignon. Dies macht ihn fruchtig, mineralisch, mit Noten von Pomelo und anderen exotischen Früchten und zu einem guten Begleiter von Fischgerichten.*

**Rebsorte:** Malvasia Bianca 50%, Procanico 40%, Sauvignon 10%

**Weingärten:** Direkt beim Weingut, Procanico und Malvasia auf 350 - 380 m üNN von 35 Jahre alten Weinstöcken, Sauvignon auf 400 m üNN. Ausrichtung nach Südwesten auf tonigem Boden mit Kalksteinen.

**Vinifikation:** In isolierten Edelstahltanks. Fermentation bei niedriger, kontrollierter Temperatur (13-19 °C), nach schonender Pressung.

**Serviertemperatur:** (12-14 °C)

**Biowein:** Zulassung von Bioagricert



**Villa Patrizia**, azienda agricola biologica, di Romeo Bruni  
58050 Cana, Roccalbegna (GR)  
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40  
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com



# VILLA PATRIZIA