



AZIENDA  
GUIDO F. FENDI

# AZIENDA GUIDO F. FENDI

Italien · Toscana



» Ein guter Wein wird nicht im Keller geboren, sondern im Weinberg.«

1

## Idillio Bianco Maremmano IGT Toscana

- Vermentino
- im Edeltank ausgebaut, Reifung auf der Flasche für 6 Monate
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0318

**Struktur** ausgewogen/leicht  
**Aromatik** Litchi, Holunder, Grapefruit, grüner Apfel, Ananas  
**Passt zu** Spargel, Spaghetti alle Vongole, Meeresfrüchte, Muscheln

2

## Chicca Vermentino DOC Maremma

- Vermentino
- Im Edeltank ausgebaut, Reifung auf der Flasche für 6 Monate
- 8–10°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0320

**Struktur** salzig, dicht  
**Aromatik** Pfirsich, Zitrone, Grapefruit, Honigmelone  
**Passt zu** Meeresfrüchte, Muscheln, Spargeln, Spaghetti alle Vongole

3

## Idillio Rosso Maremmano IGT Toscana

- Sangiovese
- 12 Monate im Edeltank ausgebaut, weitere 3–4 Monate Reifung in der Flasche
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0319

**Struktur** tanninhaltig, komplex  
**Aromatik** Sauerkirsche, Kirschkonfitüre, Dörripflaume, Muskatnuss, Lakritz  
**Passt zu** Eintopfgerichte, Fleisch-Kasserolle, Rinds-Grilladen, gereifter Käse

4

## Burattini Rosso DOC Maremma

- Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
- Im Edeltank und ein kleiner Teil des Weins im Eichenfass ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 15% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0321

**Struktur** weich/samtig, komplex  
**Aromatik** Kirschkonfitüre, Rosinen, Vanille, Gewürznelke, Schokolade  
**Passt zu** Eintopfgerichte, Fleisch-Kasserolle, Rinds-Grilladen, gereifter Käse

5

## Fendente Rosso DOC Maremma

- Sangiovese, Merlot
- 36 Monate in französischen Eichenfässern gereift
- 16–18°
- 75 cl
- 15% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0322

**Struktur** langanhaltend, weich/samtig  
**Aromatik** Sauerkirsche, Dörripflaume, Rosinen, Zimt, Kakao  
**Passt zu** geschmorter Rindsbraten/Brasato, Mediterrane Küche, Wild, Ente, Perlhuhn, Wildschwein

# AZIENDA GUIDO F. FENDI

Italien · Toscana

## GESCHICHTE 2015

**Gründung** 2015 zog sich Guido Formili Fendi aus der Modewelt zurück und fand seine neue Berufung im Wein. Sein Weg führte ihn in die Maremma, eine Region die unter Weinkennern für ihr gemässigttes Klima, die lehmhaltigen Böden, Authentizität und Tradition geschätzt wird. Gemeinsam mit seiner Frau und seinen beiden Kindern gründete er die Azienda Guido F. Fendi und holte sich keinen geringeren als den vielversprechendsten Önologen Italiens Andrea Pala mit ins Boot.

**Inhaber** Guido Formili Fendi

**Winzer** Andrea Pala

## SOCIAL MEDIA

[guidoffendi.com](http://guidoffendi.com)

 @aziendaguidofendi

## HIGHLIGHTS Sorgfalt

## TERROIR ca. 10 ha

Die Hügellandschaft der Maremma sorgt für ein ideales Mikroklima. Der frische Wind, die angenehmen Nachttemperaturen und die heissen Sommertage schaffen ausgezeichnete klimatische Bedingungen für ein optimales Wachstum der Reben. Die einzigartige Zusammensetzung des Bodens, der aus mehreren Gesteins- und Ton-schichten besteht, macht dieses Anbau-gebiet zu einem der mineralreichsten der Welt. Die Nähe zum Meer beeinflusst die Aromen und den Salzgehalt des Weins und verleiht ihm einen unverwechselbaren Geschmack.

Die Familie Fendi hat ein Kredo, das sie auf ihr Weingut ausgeweitet haben: ein Kredo das aus Werten und Substanz besteht. Es ist die Überzeugung, dass ein hervorragender Wein nicht im Fass entsteht, sondern im Weinberg. Der Boden wird nach sorgfältigem, ganzheitlichem Ansatz bearbeitet und verleiht den Reben Kraft und Vitalität. Sie sehen den Boden als lebenden Organismus, der es verdient in seiner biologischen Vielfalt geschützt zu werden. Ein respektvoller Umgang mit der Natur und ihren Produkten sowohl im Weinberg als auch in der Herstellung ist für die Familie unumgänglich und ist nur eines der vielen Qualitätsmerkmale der Azienda Guido F. Fendi.