BOCCALINO

bianchello del metauro d.o.c.

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Bianchello oder Biancame oder Biancuccio
Weingut: Pianelli-Weinberg
kultivierte Fläche: 4 ha
Pflanzen: 270×0.80
Lage des Weinbergs: 400 m über dem Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd-Südost
Anbausystem (Erziehungsform der Rebe): Spaliermethode oder VSP (Vertical Shoot Positioning System) mit dem Guyot-System
Alter der Produktionsanlagen: 25 Jahre alt im Durchschnitt
Erntezeit: Mitte bis Ende September
Erntemethode: manuelle Traubenernte (Weinlese) in kleinen Kisten
Bodentype: lehmige Kalkböden
Pflanzdichte:
4.000 Reben (Rebstöcke)/ ha – Ertrag pro ha 100 quarts
Weinbereitung: sanftes Zerkleinern der ganzen Traube und statisches Abfüllen des Traubenmosts. Temperaturgeregelte Fermentation in Edelstahltanks.
Reifung: in Flaschen für 3 bis 4 Monate
Veredelung: 3 bis 4 Monate in Flaschen
Alkoholgehalt: 12,5% /13%
Serviertemperatur: 12°C–14°C

Sensorische Charakteristika:
Ein ausgeprägtes Strohgelb mit einer Note von frischen Früchten und Frühlingsblumen mit einem Hauch Holunderblüte. Boccalino ist ein halbtrockener Weißwein, der einen gut ausbalancierten und angenehmen Geschmack hinterlässt. Perfekt übereinstimmend mit dem typischen Geschmack der Weine der Region Pesaro.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

CAMPODARCHI

bianchello del metauro d.o.c.

GRAPE HARVEST BY HAND

MATURATED ON OAK'S BLOW

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Bianchello oder Biancame oder Biancuccio.
Weinberg: Monticello-Weinberg
Anbaufläche: 2,5 ha
Weinbergbepflanzung: 278×0.80
Lage des Weinbergs: 400 m über dem Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd-Südwest
Anbaumethode: eine Spaliermethode oder VSP
(Vertical Shoot Positioning System) mit dem Guyot-System
Alter der Produktionsanlagen: 40 Jahre alt im Durchschnitt
Erntezeit: erste Oktober-Hälfte
Erntemethode: Handernte in kleinen Kisten Auswahl der Trauben im Weinberg vor einer behutsamen Verdünnung nach 4 Ernteschritten. Der Campodarchi wird aus dem zweiten Schritt gewonnen.
Bodentyp/ Erde: Lehm-Kalkstein-Boden
Pflanzdichte: 4.500 Reben/ ha Ertrag/ha 80 quarts (1,1l).
Weinherstellung: Pressen. Temperaturgesteuerte Fermentierung in rostfreien Stahltanks
Alterung: Fertigstellung eines Teils des Produkts in Fässern nach der „Surliees-Methode".
Veredelung: Dieser Wein wird von Juli bis August in Flaschen abgefüllt, verbleibt 5 – 6 Monate in denselben und wird vor dem Verkauf verfeinert.
Alkoholgehalt: 14%
Serviertemperatur: 12°–14° C in einem mittelgroßen, glatten, farblosen Kristallglas

Sensorische Charakteristika:
Strohgelbe Farbe, mit goldenen, klaren Kristallreflektionen. Intensive und andauernde Düfte gelber Blumen, Ginster und Geißblatt. Fruchtig mit weißem Most (gewonnen aus dem reifen hellen Fruchtfleisch von Pfirsichen) und Andeutungen exotischer Früchte. Ein trockener Weißwein, der sein Gleichgewicht dank seines perfekten Körpers ausdrückt. Perfekt ausbalanciert in einem Kontrast von Frische und Schmackhaftigkeit.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

CODAZZO

Rosato

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Vernaccia di Pergola (Biotipo di Aleatico) Sangiovese
Weinberg: Morico- und Ortaia-Weinberg
Anbaufläche: 7 ha
Weinbergbepflanzung: 278×0.80
Lage des Weinbergs: 400 m über dem Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd- Südwest
Anbaumethode: eine Spaliermethode
Alter der Produktionsanlagen: 5 Jahre im Durchschnitt
Erntezeit: erste Oktober-Hälfte
Erntemethode: Handernte in kleinen Kisten
Bodentyp/ Erde: Lehm-Kalkstein-Boden
Pflanzdichte: 5.500 Reben/ha Ertrag/ha 100 quarts
Weinherstellung: Pressen. Temperaturgesteuerte Fermentierung in rostfreien Stahltanks
Alkoholgehalt: 13,5%
Serviertemperatur: 12°-14° C. Dank seiner Frische ist der Wein bei dieser Trinktemperatur auch im Sommer zu empfehlen.

Sensorische Charakteristika:
Farbe einer rosa Wildrose mit lebendigen Reflektionen und mit intensivem Geschmack. Mit einem dominanten Bouquet aus kleinen roten, frischen Früchten. Aber auch ein angenehmer blumiger Geschmack, mit Blumen aus dem Unterholz. Ein Wein mit einem milden Körper und einer mäßigen Struktur.
Der Wein verbreitet im Mund eine frische aromatische Offenheit.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

VETTINA

PERGOLA ROSSO D.O.C.

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Vernaccia di Pergola (Biotipo di Aleatico)
Weinberg: Morico-, Ortaia- und Frescuccio-Weinberge.
Anbaufläche: 6 ha
Weinbergbepflanzung: 270×0.80
Lage des Weinbergs: 400 m über dem Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd-Südwest
Anbaumethode: Spurred cordon
Alter der Produktionsanlagen: 5 Jahre im Durchschnitt
Erntezeit: Ende September bis erste Oktober-Hälfte
Erntemethode: Handernte in kleinen Kisten
Bodentyp/ Erde: lehmig mit reichlichem Vorhandensein von Sand
Pflanzdichte: 5.500 Weinreben/ha Ertrag/ha 80 quarts (1,1 Liter).
Weinherstellung: Auswahl der Trauben während der Ernte und in der Weinkellerei mittels Vibrations- und Auswahltisch. Lang anhaltendes Einweichen für mehr als 20 Tage und Pigeage. Temperaturgeregelte Gärung und Fermentierung in Edelstahlfässern.
Alterung: für mindestens 1 Jahr in Fässern und Abschluss in der Flasche.
Veredelung: mindestens 4 Monate in Flaschen
Alkoholgehalt: 13%
Serviertemperatur: 18°C

Sensorische Charakteristika:
Leicht rubinrote Farbe mit violetten Reflektionen. Dieser IGT besteht überwiegend aus der Kopie eines heimischen Aleatico, der ein ursprünglicher Biotyp der Pergola ist. Die Trauben ermöglichen diesem Wein eine aromatische Komplexität hinsichtlich seines Geschmacks und seiner Vielfalt. Vettina vermittelt ein aufregendes Erlebnis von Jugend und Aroma, der maximale Ausdruck der Region. Er ist ideal für Augenblicke der Entspannung und Sorglosigkeit.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

ORTAIA

PERGOLA ROSSO D.O.C.

GRAPE HARVEST BY HAND

MATURATED ON OAK'S BLOW

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Vernaccia di Pergola (Biotipo di Aleatico) Sangiovese
Weinberg: Morico-, Ortaia- und Frescuccio-Weinberge
Anbaufläche: 6 ha
Weinbergbepflanzung: 270×0.80
Lage des Weinbergs: 400 m über dem Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd-Südwest
Anbausystem: Spurred cordon
Alter der Produktionsanlagen: 5 Jahre im Durchschnitt
Erntezeit: Ende September bis erste OktoberHälfte
Erntemethode: Handernte in kleinen Kisten
Bodentyp/ Erde: lehmig mit reichlichem Sandanteil
Pflanzdichte: 5.500 Weinreben/ha, Ertrag/ha 80 quarts (1 quart ~1,1 l).
Weinherstellung: Auswahl von Trauben während der Lese und in der Weinkellerei mittels eines Vibrationstisches und eines Auswahltisches. Lang anhaltendes Einweichen für mehr als 20 Tage und Pigeage (= manuelles Untertauchen). Temperaturgeregelte Gärung und Fermentierung in Edelstahlfässern.
Lagerung: für mindestens 1 Jahr in Fässern und Klärung in Flaschen.
Alterung: ein Teil des Weines in Eichen-Fässern von 225 Litern für 16 -18 Monate
Veredelung: mindestens 4 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt: 14%
Serviertemperatur: 18°C

Sensorische Charakteristika:
Leicht rubinrote Farbe mit violetten Reflektionen. Dieser Doc Pergola besteht aus mindestens 70 % einer Kopie des heimischen Aleatico. Diese Trauben geben dem Wein eine aromatische Komplexität, die sich in Tönen von rosé und violett ausdrückt. Er erinnert an Spuren von roten Früchten, sowohl durch seinen Geschmack als auch durch seinen Geruch. Der Geschmack ist voll und harmonisch, gut ausbalanciert und mit einem weichen und runden Nachgeschmack dank seiner süßen Tannine.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

LUBACO

PERGOLA ROSSO D.O.C.

GRAPE HARVEST BY HAND

MATURATED ON OAK'S BLOW

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Vernaccia di Pergola (Biotipo di Aleatico) Sangiovese
Weingut: Morico, Ortaia and Frescuccio
Anbaufläche: 6 ha
Weinbergbepflanzung: 270×0.80
Lage des Weinbergs: 400 m über dem Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd-Südwest
Anbausystem: Spurred cordon
Alter der Produktionsanlagen: 5 Jahre im Durchschnitt
Erntezeit: Ende September bis erste Oktober-Hälfte
Erntemethode: Handernte in kleinen Kisten
Bodentyp/ Erde: lehmig mit reichlichem Anteil von Sand
Pflanzdichte: 5.500 Rebstöcke/ ha; Ertrag/ha: 80 quarts.
Weinherstellung: Auswahl von Trauben während der Lese und in der Weinkellerei mittels eines Vibrationstisches und eines Auswahltisches. Lang anhaltendes Aufweichen für einen Zeitraum von mehr als 20 Tagen und Pigeage. Temperaturgeregelte Gärung und Fermentierung in Edelstahlfässern. Alterung für mindestens 1 Jahr in Fässern und Klärung in Flaschen.
Lagerung: 14 –18 Monate in Eichen-Fässern von 225 Litern nach der „Surliees-Methode“.
Veredelung: mindestens 6 Monate in der Flasche.
Alkoholgehalt: 14.5%
Serviertemperatur: 18°C

Sensorische Charakteristika:
Die Auswahl enthält die besten Aleatico-Trauben unserer Gegend. Die Lagerung erfolgt in Eichenfässern nach der „Sur-liees-Methode“ und erhält in der Anfangszeit eine wöchentliche Battonage. Diese Art der Weinherstellung gibt dem Lubaco einen vollen Körper und intensive und komplexe Aromen. Er umschmeichelt die Nase mit einer blumigen Andeutung wilder Rosen, Veilchen und Alpenveilchen. Sein fruchtiges Aroma erinnert an ein Blumenbouquet und weckt Erinnerungen an eingemachte Visciola, an Frühlingsdüfte, rosa Pfeffer, aber auch Tabak und schweres Leder. Ein großes Merkmal ist die leicht rubinrote Farbe mit purpurnen Reflexionen. Dieser D.O.C. Pergola Rosso ist komponiert aus einem Minimum von 70 % heimatlichem Aleatico, der dem Wein eine aromatische Komplexität bietet. Würzige Noten und Andeutungen von Rosen und Veilchen rufen die Extrakte von dicht wachsenden roten Früchten hervor.
Der Geschmack ist voll und gut ausbalanciert mit süßen Tanninen, die einen weichen und runden Nachgeschmack hinterlassen. Im Mund entstehen ein sanftes Gefühl und ein leicht bitterer Geschmack zum Schluss, der für einen Pergola Rosso typisch ist. Geeignet für die Lagerung (Alterung) in der Flasche wird er nur in der Magnumversion produziert.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

ORCIO

COLLI PESARESI D.O.C. SANGIOVESE

GRAPE HARVEST BY HAND

MATURATED ON OAK'S BLOW

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Sangiovese
Lage des Weinbergs: 400 m über dem Meeresspiegel
Weingut: Morico and Monticello
Anbaufläche: 5 ha
Weinbergbepflanzung: 270×0.80
Sonneneinstrahlung: Südost
Anbausystem: Spurred cordon
Alter der Produktionsanlagen: 8 Jahre im Durchschnitt
Erntezeit: Ende September bis erste Oktober-Hälfte
Erntemethode: von Hand in kleinen Kisten
Bodentyp/ Erde: lehmig mit reichlichem Vorkommen von Sand
Pflanzdichte: 5.500 Rebstöcke/ ha Ertrag/ha 80 quarts.
Weinherstellung: Auswahl von Trauben während der Lese und in der
Weinkellerei mittels eines Vibrationstisches und eines Auswahltisches. Lang anhaltendes Aufweichen für einen Zeitraum von mehr als 20 Tagen und Pigeage. Temperaturgeregelte Gärung und Fermentierung in Edelstahlfässern.
Veredelung: mindestens 4 Monate in Flaschen.
Alkoholgehalt: 13.3 %
Serviertemperatur: 18°C

Sensorische Charakteristika:
Ein intensiv rubinroter Wein, der die Qualität des Herkunftsgebietes ausdrückt. Empfindungen von dicht wachsenden Blumen und würzigen Aromen, wie schweres, feuchtes Leder und zum Schluss ein Geschmack von Mineralien und animalischen Sinneseindrücken. Das Tannin ist süß und sanft, nicht getrocknet oder scharf. Im Mund ist er weich und ausbalanciert mit einem guten Nachgeschmack. Sangiovese ist aus einer manuellen Ernte entstanden, einer akkuraten Auswahl von Trauben, Fermentierung und einem langen Zeitraum von temperaturgeregeltem Aufweichen.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

OLPE

COLLI PESARESI D.O.C. SANGIOVESE

GRAPE HARVEST BY HAND

MATURATED ON OAK'S BLOW

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Vernaccia di Pergola (Biotipo di Aleatico) Sangiovese
Weingut: Morico and Lorenzetti
Anbaufläche: 5 ha
Weinbergbepflanzung: 270×0.80
Lage des Weinbergs: 400 m über Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd-Südwest
Anbausystem: Spurred Cordon
Alter der Produktionsanlagen: 8 Jahre alt im Durchschnitt
Erntezeit: Ende September bis erste Oktober-Hälfte
Erntemethode: von Hand geerntet in kleinen Kisten
Bodentyp/ Erde: lehmig mit reichlichem Vorkommen von Sand
Pflanzdichte: 5.500 Rebstöcke pro ha, Ertrag pro Hektar 80 quarts.
Weinherstellung: Auswahl von Trauben während der Lese in der Weinkellerei mittels eines Vibrationstisches und eines Auswahltisches. Lang anhaltendes Aufweichen für einen Zeitraum von mehr als 20 Tagen und Pigeage. Temperaturgeregelte Gärung und Fermentierung in Edelstahlfässern, Lagerung für mindestens 1 Jahr in Fässern und Klärung in Flaschen.
Veredelung: mindestens 4 Monate in Flaschen
Alterung: ein Teil des Weines in Eichenfässern von 225 l. für 14–18 Monate
Alkoholgehalt: 13.50%
Serviertemperatur: 18°C

Sensorische Charakteristika:
Leicht rubinrote Farbe mit Granatreflektionen. Intensiver und angenehmer Duft. Dank seines schwachen Taningeschmacks angenehm weich. Er ist ein trockener Rotwein und erinnert andeutungsweise an Vanille und Tabak. Dank seiner langen Veredelung in der Flasche ist er ein Wein mit vollem Körper, komplex und kultiviert.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

PROFONDO

COLLI PESARESI D.O.C. SANGIOVESE

GRAPE HARVEST BY HAND

MATURATED ON OAK'S BLOW

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Sangiovese
Weingut: Morico and Lorenzetti
Anbaufläche: 5 ha
Weinbergbepflanzung: 270×0.80
Lage: 400 m über Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd-Südwest
Anbausystem: Spurred Cordon
Alter der Produktionsanlagen: im Durchschnitt 8 Jahre
Erntezeit: Ende September bis erste Oktober-Hälfte
Erntemethode: von Hand geerntet in kleinen Kisten (Körben)
Bodentyp: lehmig mit reichem Vorhandensein von Sand
Pflanzdichte: 5.500 Rebstöcke pro ha Ertrag pro Hektar 80 quarts (1,1 l/ quart, also etwa 90 l pro ha).
Weinherstellung: Auswahl von Trauben während der Lese in der Weinkellerei mittels eines Vibrationstisches und eines Auswahltisches sowie Pigeage. Darauf folgt ein lang anhaltendes Aufweichen für einen Zeitraum von mehr als 20 Tagen. Temperaturgeregelte Gärung und Fermentierung in Edelstahlfässern. Lagerung (Alterung) für mindestens 1 Jahr in Fässern („Sur-liees-Methode"), anschließend Klärung in der Flasche.
Veredelung: mindestens 6 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt: 14%
Serviertemperatur: 18°C

Sensorische Charakteristika:
Dies ist gegenwärtig die beste Auswahl von Sangiovese-Trauben unseres Gebietes. Der Wein verbleibt während der Reifung für 12 Monate nach der „Sur-liees-Methode" in kleinen Eichenfässern und bekommt in der ersten Zeit eine wöchentliche Battonage.
Diese eigentümliche Methode der Weinherstellung gibt dem PROFONDO einen vollen Körper, Komplexität und ein intensives Aroma sowie eine granatrote Farbe. Seine Komplexität erinnert an fruchtige Blumenaromen. Einzigartig machen den Sangiovese die Anteile an Leder-, Tabak- und animalischen Düften. Er hat einen beständigen Duft, ist angenehm weich, dank seines Tanningehalts, der aber niemals scharf hervorsticht. Dieser trockene Rote erinnert an Vanille und Tabakaromen. Seine lange Reifung in Flaschen gibt diesem Wein seinen vollen Körper, erlaubt ihm komplex und anspruchsvoll zu sein. Geeignet ist der Wein für die Lagerung in der Flasche. Er wird nur in der Magnumversion produziert.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

SCHAUMWEIN BRUT

Region: Fratterosa PESARO und URBINO – MARCHEN
Rebe: Bianchello oder Biancame oder Biancuccio
Weinberg: Vigna dei Pianelli. Fläche 4 Hektar
Bepflanzungdichte: 300 x 0.80
Höhe: 350m über dem Meeresspiegel
Weinstöcke/Hektar: 4000
Ausrichtung: Süd / Südost
Art der Reberziehung: Guyot
Alter der Bepflanzung: im Durchschnitt 25 Jahre
Weinlese: Anfang September
Art der Weinlese: Handlese
Selektion der Trauben per Ausdünnung in 4 Erntephasen
Boden: Kalk – und tonhaltig
Ertrag pro Hektar: 10t
Weinherstellung: Tankgärverfahren (Charmat), schonende Pressung der ganzen Traube und statisches Kalt-Dekantieren Mostes
Verfeinerung: 3 Monate in Stahltanks, 3 Monate Sektgärung und 2 Monate Flaschenreifung
Jährliches Erscheinen: Anfang Mai
Alkoholgehalt: 11,50%
Empfohlene Trinktemperatur: 10°C

ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIKA
FRISCH-BLUMIGES AROMA; IDEAL ZU LEICHTEN GERICHTEN DER SCHLICHTEN KÜCHE.
DIE EMPFEHLUNGEN IN BEZUG AUF DIE KOST DECKEN SICH MIT DENEN FÜR DEN BIANCHELLO DEL METAURO CLASSICO: BEIDE WEINE BASIEREN AUF DER BIANCHELLO TRAUBE. FARBE STROHGELB; INTENSIV UND KRISTALLKLAR; ANHALTENDE PERLUNG. DUFT NACH FRÜCHTEN UND FELDBLUMEN. MINERALISCH-WÜRZIG UND MIT LEICHTEM MANDELAROMA IM ABGANG

ROSÉ SCHAUMWEIN BRUT

Region: Fratterosa PESARO E URBINO – MARCHE
Rebsorte: Sangiovese e Aleatico
Weinberg: Vigna Morico
Bepflanzungsdichte: 270 x 0,70
Höhe: 400m über dem Meeresspiegel
Stöcke/ Hektar: 5500
Ausrichtung: Süd / Süd-West
Art der Reberziehung: Kordon
Alter der Bepflanzung: 8 Jahre
Weinlese: Mitte September
Art der Weinlese: Handlese

Selektion der Trauben per Ausdünnung in 4 Erntephasen
Boden: Sand- und tonhaltig

Abgabe pro Hektar: 8t
Weinherstellung: Manuelle Selektion während der Ernte und im Weinkeller
Mostgewinnung per direkter Pressung oder Mazeration/ Saignée.
Temperaturkontrollierte Fermentierung
Verfeinerung: Charmat Methode. 3 Monate Gärung im Stahltank, 3 Monate Sektgärung und 2 Monate Flaschenreifung
Jährliches Erscheinen: Anfang Mai
Alkoholgehalt: 12 %
Empfohlene Trinktemperatur : 10°C

ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIKA
FARBE ZART ROSA, LEICHTE PERLUNG; DUFT: AROMATISCH- FRUCHTIG MIT BLUMIGER NOTE
WUNDERBARES OLFAKTORISCHES BOUQUET: DEM GAUMEN SCHMEICHELND, FRISCH UND WÜRZIG

VISCIOLATA

aromatischer Wildkirschenwein

GRAPE HARVEST BY HAND

MATURATED ON OAK'S BLOW

DiesDieser Wein ist ein Verschnitt unseres Pergola-Rosso-Weines mit einer besonderen Auswahl einer wilden Kirsche, “Visciole” genannt. Im Juli, wenn die Kirschen reif sind, werden sie mit Wein und Zucker vermischt und erhalten eine zweite temperaturgeregelte Gärung. Das Resultat ist ein süßer, delikater und besonders aromatischer Wein, der sich gut mit Nachspeisen und schokoladehaltigen Süßigkeiten verbindet.

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Vernaccia di Pergola (biotype of Aleatico)
Weingut: Morico-, Ortaia- und Frescuccio-Weinberge,
Vogelkirschbäume (wilde Kirsche) wachsen in der Nähe der Weinberge.
Bebaute Fläche: 6 ha
Weinbergbepflanzung: 270×0.80
Lage: 400 m über dem Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd-Südwest
Anbausystem: Spurred Cordon
Alter der Produktionsanlagen: im Durchschnitt 5 Jahre
Erntezeit: Ende September bis erste Oktober-Hälfte
Erntemethode: von Hand geerntet, in kleinen Körben
Erde, Bodentyp: lehmig mit reichem Sandanteil
Pflanzdichte: 5.500 Rebstöcke pro ha, Ertrag pro ha 80 quarts (1,1 l).
Weinherstellung: Auswahl von Trauben während der Lese in der Weinkellerei mittels eines Vibrationstisches und eines Auswahltisches sowie „Pigeage“. Lang anhaltendes Aufweichen für einen Zeitraum von mehr als 20 Tagen. Temperaturgeregelte Gärung und Fermentierung in Edelstahlfässern. Im Juli, wenn die Kirschen reif sind, werden sie gepflückt und mit Wein und Zucker vermischt um eine zweite, temperaturgeregelte Gärung zu erhalten.
Veredelung: mindestens 4 Monate in Flaschen
Alkoholgehalt: 13 %
Serviertemperatur: 16°C

Sensorische Charakteristika:
Intensiv rubinroter, süßer Wein mit weichem und elegantem, besonders aromatischem Geschmack. Es wird empfohlen, ihn mit verschiedenen Nachspeisen, insbesondere mit Schokoladen-Desserts, zu kombinieren.

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it

ARA MURATA

weißer Wein von überreifen Trauben

GRAPE HARVEST BY HAND

MATURATED ON OAK'S BLOW

Anbaugebiet: Fratterosa
PESARO E URBINO – MARCHE
Traube: Bianchelo oder Biancame oder Biancuccio
Weingut: Lorenzetti-Weinberg
kultivierte Fläche: 2 ha
Pflanzen: 270×0.80
Lage: 400 m über dem Meeresspiegel
Sonneneinstrahlung: Süd
Anbausystem (Aufzuchtsform der Rebe): Spaliermethode oder VSP (Vertical Shoot Positioning System) mit dem Guyot-System
Alter der Produktionsanlagen: 25 Jahre alt im Durchschnitt
Erntezeit: erste September-Hälfte
Erntemethode: manuelle Traubenernte (Weinlese) in kleinen Kisten
Bodentyp: lehmig mit reichem Sandanteil
Pflanzdichte: 4.000 Reben (Rebstöcke) pro ha - Ertrag pro ha: 70 quarts
Trocknung: natürliche Trocknung der Weinbeeren auf Holzgittern für 5 – 6 Monate
Weinbereitung: sanftes Zerkleinern der ganzen Traube und statisches Abfüllen des Traubenmosts; temperaturgeregelt Weinbereitung und Gärung in Fässern aus rostfreiem Stahl.
Reifung: 12 Monate in kleinen Eichenfässern
Veredelung: 5 -6 Monate in Flaschen
Alkohol: 12,5% /13%
Serviertemperatur: 16°C

Sensorische Charakteristika:

Strohgelber Wein mit vollem Körper, ein Hauch von getrockneten und kandierten Früchten. Er umgibt den Gaumen mit einer sehr kultivierten Note von Mandeln. Beständige und angenehme Ausgewogenheit, ideal für Momente der Ruhe und für jeden Nachtisch geeignet.
Der Wein wird durch die Verarbeitung normal reifer Trauben gewonnen und für mehr als fünf Monate am Spalier gelagert. Die Trauben werden von Hand geerntet. Sanfte Zerkleinerung. Gärung in rostfreien Stahlfässern und Reifung für 24 Monate in kleinen Holzfässern.
Temperaturregelung während der Fermentierungs- und Gärungsphase. Guter Qualitätswein ABV; 13,5% Casella di testo:

Bildquelle: manooze@sxc.hu, terracruda.it