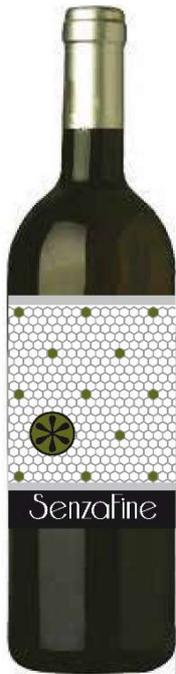




SenzaFine

SenzaFine Bianco VERONA IGT



Weinberg: Soave (VR), historische Cru Lage Castelcerino.

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 30 Jahre

Auslegung: Süd-Ost

Böden: vorwiegend Kalkgestein mit Vulkansteinsubstrat

Trauben: Garganega, kleiner Prozentsatz Chardonnay

Ertrag/ha: 150 DZ/ ha

Ausbau: Nach dem Entraspeln erfolgt eine sanfte Pressung der Trauben unter Ausschluss von Sauerstoff. Es folgt eine Maische-Kaltgärung bei ca. 14°C für eine Nacht. Danach wird der Most in temperaturgesteuerte Stahltanks abgepumpt und die alkoholische Gärung mit selektierten Hefen eingeleitet. Der Ausbau dauert ca. 2 Monate. Der Wein verbleibt dabei auf den Hefen, wird dann im Januar abgefüllt und ruht noch einige Zeit auf der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

Analysedaten:

Alkoholgrad: 12 % Vol.

Restzucker: 4,1 g/l

Säure: 6 g/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

Weinbeschreibung:

Frischer Weißwein von brillanter, strohgelber Farbe. Einladende Nase nach Holunderblüten und tropischen Früchten. Im Geschmack, fruchtig mit mineralischer Note, ausgeglichen und elegant mit trockenem Abgang.

Speiseempfehlung: leichter Aperitif, Fischgerichte, Gerichte mit Kalb und Geflügel, milder Käse.



SenzaFine

SenzaFine Rosato VERONA IGT



Weinberg: Gemeinde San Martino Buon Albergo (VR), Mezzomonte, località Ferrazze

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 40 Jahre

Auslegung: Süd, Süd-West

Böden: reich an tonigen Bestandteilen mit kalkhaltigen Grundskelett

Trauben: Corvina, Merlot, kl. Prozentsatz lokaler Trauben

Ertrag/ha: 100 DZ/ ha

Ausbau: Nach dem Entraspeln erfolgt eine sanfte Pressung der Trauben unter Ausschluss von Sauerstoff. Es folgt eine Maische-Kaltgärung bei ca. 15°C für ca. zehn Stunden. Danach wird der Most in temperaturgesteuerte Stahltanks abgepumpt und die alkoholische Gärung mit selektierten Hefen eingeleitet. Der Ausbau dauert ca. zwei Monate. Der Wein verbleibt dabei auf den Hefen, wird dann im Januar abgefüllt und ruht noch einige Zeit in der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

Analysedaten:

Alkoholgrad: 12 % Vol.

Restzucker: 6,5 g/l

Säure: 4,5 g/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

Weinbeschreibung:

Die kurze Maischegärung verleiht ihm die zartrosa Farbe und den einladenden Duft nach Himbeeren und Rosenblüten. Am Gaumen ist er sehr frisch und mineralisch mit guter Balance zwischen Alkohol und Restsüße. Sehr gefällige Säure, gute Präsenz im Abgang.

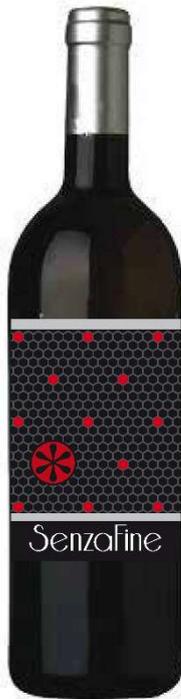
Speiseempfehlung: Kräftige Gerichte auf Fischbasis wie Risotti, Pasta mit gehaltvollen Saucen, aber auch geschmorte Kalb- oder Geflügelgerichte.





SenzaFine

SenzaFine ROSSO VERONA IGT



Weinberg: Gemeinde San Martino Buon Albergo (VR), Mezzomonte, località Ferrazze

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 40 Jahre

Auslegung: Süd, Süd-West

Böden: kalkhaltiges Grundskelett mit tonigen Bestandteilen

Trauben: Corvina, Merlot, kl. Anteil lokaler Trauben

Ertrag/ha: 100 DZ/ ha

Ausbau: Lese der Haupttraube Corvina Mitte September in kleinen Kassetten, die an einem trockenen, luftigen Ort für ca. 30 Tage leicht getrocknet werden. Mitte Oktober, erfolgt die Merlot Lese. Es werden dann beide Rebsorten nach der Entraspelung für ca. 5-7 Tage unter täglicher Umwälzung des Traubenhutes eingemaischt. Bei einer kontrollierten Temperatur von 20-25 ° C erfolgt danach die alkoholische Gärung im Stahltank. Im Anschluss erfolgt die malolaktische Gärung. Nach insgesamt 20 Tagen ist die Gärungsphase abgeschlossen. Um die frischen Waldfruchtnoten zu erhalten, wird der Wein weiterhin im Stahltank ausgebaut und verbleibt auf den Hefen bis zur Abfüllung auf die Flasche.

Analysedaten:

Alkoholgrad: 12 % Vol.

Restzucker: 6,5 g/l

Säure: 4,5 g/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

Weinbeschreibung:

Dunkles Rubinrot, durchzogen mit violetten Reflexen. In der Nase Waldfrüchte und süße, orientalische Gewürznoten. Fruchtig, rund, weich mit feinem Tannin am Gaumen. Alkohol, Tannin und Restzucker sind gut eingebunden. Sehr gefällig, guter Abgang.

Speiseempfehlung: Gegrilltes Fleisch oder als Braten, halbgereifter Käse sowie luftgetrocknete Wurstspezialitäten.



Tenebroso IGT Toscana Rosso

Jahrgang: 2016

Anbauzone: zwischen den Tälern der Flüsse Sterza und Cornia, oberhalb Bolgheri, Maremma-Toscana

Trauben: 65% Merlot, 17% Syrah e 4% Petit Verdot, 14% Cabernet Franc

Ertrag/ha: 70 DZ

Ausbau:

Die manuelle Ernte der Trauben erfolgt anhand der unterschiedlichen Reifezeiten der verschiedenen Rebsorten.

Bei der Ankunft in der Weinkellerei wurde jede einzelne Partie separat vinifiziert und Remontagen und Delestages wurden durchgeführt, um eine perfekte Extraktion zu gewährleisten. Die Maischegärung dauert ca. 25 Tage bei Temperaturen die niemals 28°C übersteigen. Nach dem Abstechen erfolgt die malolaktische Gärung. Der Ausbau erfolgt teils in neuen und gebrauchten Barriques, teils in Zementtanks für ca. 16 Monate. Danach erfolgt die Assemblage und die Abfüllung. Der Wein verfeinert sich noch weitere 10 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

Alkoholgrad: 15 % Vol.

Weinbeschreibung:

Intensives rubinrot, breites Duftspektrum nach Brombeeren und Veilchen mit eleganten, balsamischen Gewürznoten. Am Gaumen spürt man die kräftige Struktur und Konzentration und gleichzeitig weiche, schmeichelnde Fülle mit grosser Finesse. Lebhaftes Tannin und süsse Frucht.

Speiseempfehlungen:

Braten und Schmorgerichte mit rotem Fleisch, Grillfleisch, Wildgeflügel und gereifte Käse.



Insidioso IGT Toscana Rosso

Jahrgang: 2017

Anbauzone: Castagneto Carducci, Bolgheri, Maremma-Toscana

Trauben: 65% Merlot, 20% Syrah und Petit Verdot, 15% Cabernet Franc

Ertrag/ha: 80 DZ

Ausbau:

Die manuelle Ernte der Trauben erfolgt anhand der unterschiedlichen Reifezeiten der verschiedenen Rebsorten.

Bei der Ankunft in der Weinkellerei wurde jede einzelne Partie separat vinifiziert und Remontagen und Delestages wurden durchgeführt, um eine perfekte Extraktion zu gewährleisten. Die Maischegärung dauert ca. 25 Tage bei Temperaturen die niemals 28°C übersteigen. Nach dem Abstechen erfolgt die malolaktische Gärung. Der Ausbau erfolgt teils in neuen und gebrauchten Barriques, teils in Zementtanks für ca. 10 Monate. Danach erfolgt die Assemblage und die Abfüllung. Der Wein verfeinert sich noch weitere 6 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

Alkoholgrad: 13,5 % Vol.

Weinbeschreibung:

Kräftige, rubinrote Farbe, fruchtige Nase nach Beeren, Vanille und Gewürzen. Am Gaumen einladend, weich und ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen.

Ein reicher, intensiver Wein, der gleichzeitig leichten Trinkgenuss verspricht.

Speiseempfehlung:

Rotes Fleisch vom Grill, Fiorentina-Steak vom Grill, Pasta Bolognese oder mit Wildschweinragú.