



Aquilis



KLASSIFIZIERUNG
Friuli Aquileia DOC



REBSORTE
Sortenreiner Sauvignon Blanc aus zwei verschiedenen Klonen, einem italienischer Herkunft R3 und einem französischer Herkunft Entav 108.



ALKOHOLGEHALT
13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

BODENTYPOLOGIE

Das Anbaugebiet befindet sich in Strassoldo im Herzen des DOC Aquileia. Es handelt sich um einen mittelschweren, mit Drainageschichten durchzogenen Boden.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Die Reben werden in Spalierziehung mit Guyotschnitt kultiviert. Sehr wichtig ist der Grünschnitt, der von Hand und mit akribischer Sorgfalt durchgeführt wird. Die Grundblätter vor der Traube werden von Hand entfernt, um ein gesünderes und trockeneres Mikroklima zu fördern. Darüber hinaus fördert die Entlaubung nur auf der Ostseite die Sonneneinstrahlung, wenn die Kraft der Sonne geringer ist, was wiederum zur Erhaltung der Aromen beiträgt. Der Boden ist mittelschwer, mit Drainageschichten durchzogen und von Kiesiger Textur.

PFLANZDICHTEN

5.000 Rebstöcke pro Hektar. Der Weinberg wurde im Jahr 1999 angelegt.

TRAUBENERTRAG

1,1 kg Trauben pro Rebstock (50/60 Doppelzentner pro Hektar).

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden in den frühen Morgenstunden von Hand in kleine Kisten gelesen, dabei werden nur die besten Trauben ausgewählt. Die 15-20 kg schweren Kisten werden in einen Raum gebracht, in dem eine Temperatur von 4-6°C herrscht. Hier verbleiben die Trauben bis zum nächsten Tag (20-22 Stunden). Leichte Pressung der ganzen Trauben und getrennte Gärung der beiden Klone bei kontrollierter Temperatur von 14-16°C. Reifung auf Hefe für acht Monate und nachfolgende Assemblage durch Prof. Denis Dubourdieu.



Alturio



KLASSIFIZIERUNG
Friuli Aquileia DOC



PRODUKTIONSGBIET
Cervignano del Friuli



REBSORTE
100% Refosco dal peduncolo rosso.



ALKOHOLGEHALT
13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

BODENTYPOLOGIE

Die vor Ort Magredis genannten Böden auf dem Gut Ca' Bolani in der Friauler Aquileia DOC-Zone weisen aufgrund des gemeinsamen alluvialen Ursprungs eine ähnliche Struktur wie im Bordelaise auf: Sandig lehmige Textur mit kieseligen Einsprengseln und einem ideal dem Bedarf der Reben entsprechenden Mineralgehalt.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die von handgelesenen und selektierten Trauben wurden bei einer 15-tägigen Mazeration auf den Schalen in traditionellen Gärbehältern fermentiert. Nach der 12 Monate währenden Reifung in Barriques aus Allier-Eiche verfeinerte sich der Wein zusätzlich mindestens 6 weitere Monate in der Flasche.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Doppeltes Guyotsystem.

PFLANZDICHTEN

5.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 10 Jahre.

TRAUBENERTRAG

4500 kg pro Hektar.



Traminer



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

Reinsortig Traminer



ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die gesunden, vollreifen Trauben werden mit Horizontalpressen schonend gekeltert. Nach der Gärung bei Temperaturkontrolle ruhte der Wein 4 Monate auf den eigenen Hefen bis zur Erreichung seiner Balance.

FARBE

Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen.

BOUQUET

Floreal, komplex, mit Anklängen an Akazien und Honig.

GESCHMACK

Angenehm herbtrocken, mit angenehmen Aromen.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 9° - 10°C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu mageren Vorspeisen, delikaten Zwischengängen, Fisch und hellem Fleisch sowie zu allen Gemüsegerichten.



Sauvignon



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

100% Sauvignon



ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die bei adäquatem Reifegrad gelesenen, gesunden Trauben kommen unmittelbar zur Pressung und der Most wird zur Extraktion der Aromastoffe 24 Stunden bei Temperaturen von 5-7 °C auf den Schalen belassen. Nach der Gärung bei Temperaturkontrolle reift der Wein langfristig auf den eigenen Hefen.

FARBE

Helles Strohgelb, auf grünlich tendierend.

BOUQUET

Frisch, intensiv nach grünen Paprikaschoten, Holunder, Salbei.

GESCHMACK

Frisch, angenehm fruchtig, nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 9° – 10° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Angesichts der eleganten Struktur empfiehlt sich die Verbindung mit Krustentieren, mageren Vorspeisen sowie Zwischengerichten mit Meeresfrüchten.



Pinot Grigio



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

100% Pinot grigio



ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden behutsam gekeltert und einer schonenden Pressung unterzogen. Die mit Reinzuchthefen eingeleitete Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen um 18° - 20 °C, so dass im Wein die sortentypische Fruchtigkeit und die vorzüglichsten organoleptischen Charakteristiken bewahrt bleiben.

FARBE

Helles, glanzklares Strohgelb.

BOUQUET

Jugendlich frisch, mit Nuancen von Akazienblüten und zarten Gewürzanklängen.

GESCHMACK

Vollmundig, angenehm, ausgezeichnete Balance, nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu mageren Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und zu allen Gemüsegerichten.



Pinot Bianco



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

Reinsortig Pinot Bianco



ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die von handgelesenen Trauben werden sanft gequetscht und mit schonenden Horizontalpressen gekeltert. Die Gärung verläuft bei Temperaturkontrolle, wonach der Wein auf den eigenen Hefen reift, bis er seine perfekte Balance gewonnen hat.

FARBE

Schönes, glanzklares und leuchtendes Strohgelb.

BOUQUET

Im fruchtbetonten Bouquet Anklängen an frische und getrocknete Früchte.

GESCHMACK

Trocken, delikate Aromen, sauberer Nachgeschmack von angenehmer Länge.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 9-10 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif. Eleganter, finessenreicher Begleiter zum ganzen Mahl. Besonders Empfehlenswert zu mageren Vorspeisen, Zwischengänge mit delikaten Saucen, Fisch und Zubereitungen aus hellem Fleisch.



Friulano



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli,
DOC-Bereich Aquileia



REBSORTE

100% Friulano



ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden sanft gequetscht und schonend gepresst. Zur möglichst intakten Übertragung der sensorischen Typizität und Fruchtigkeit auf den Wein wird der Most bei Temperaturkontrolle (circa 18 °C) vergoren. Nach Abstich beendet der Wein die alkoholische Gärung im Edelstahltank.

FARBE

Strohgelb mit lebhaften, schillernden Reflexen.

BOUQUET

Delikat und fein, mit angenehmen Anklängen an Mandelblüten und Birnen.

GESCHMACK

Herbtrocken, elegant, guter Körper, zarter aromatischer Nachhall im erfreulich langen Finale.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10 – 12°C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif; der traditionelle leichte, frische Idealbegleiter zum täglichen Essen, dazu ausgezeichnet in Liaison mit Gemüseflans, Risotto mit Garnelen, delikaten Wurstwaren, Rotbarben "al cartoccio" und anderen Fischgerichten.



Chardonnay



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

Reinsortig Chardonnay



ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



ERHÄTLICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der schonenden, sanften Pressung der Trauben wird der Most zur Extraktion der Aromasubstanzen 24 Stunden bei 5° C. auf den Schalen mazeriert, bei Temperaturkontrolle (18° - 20°C) vergoren und anschließend auf den eigenen Hefen ausgebaut.

FARBE

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET

Fein und intensiv, mit Anklängen an Ananas.

GESCHMACK

Angenehm, frisch, elegant, bestechend harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Angenehmer, leichter Aperitif, geglückte Mariage mit Vorspeisen, speziell auf Fischbasis oder zu Volau- vents. Er begleitet alle delikaten Zwischengänge, vornehmlich mit Gemüse und leichten Saucen zubereitet.



Refosco dal Peduncolo Rosso



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

100% Refosco dal peduncolo rosso



ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGROSSE

750 ml - 3000 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Auf das Abbeeren und die Pressung der Trauben folgt eine 8 - 12 tägige Mazeration in vertikalen Gärbehältern zur maximalen Extraktion der Polyphenole und Farbstoffe. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 6 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche.

FARBE

Leuchtendes Rubinrot.

BOUQUET

Fruchtig, nach Waldfrüchten, Blüten und Gewürzen.

GESCHMACK

Harmonisch, körperreich und sehr nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR

Um etwa 16° C, leicht gekühlt zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dank seiner charakteristischen Fruchtigkeit der ideale Begleiter zum ganzen Mahl. Passt bestens zu Zwischengerichten, Saucen, geschmortem Fleisch sowie zu mittel- und langfristig gereiftem Käse.



Merlot



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

100% Merlot



ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden in traditionellen vertikalen Gärbehältern bei einer 12 Tage währenden Mazeration auf den Schalen vinifiziert. Nach Abschluss des biologischen Säureabbaus wird der Wein 6 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut, so dass er die Fülle seiner sortentypischen harmonischen und komplexen Charakteristiken voll entfalten kann.

FARBE

Rubinrot, als Jungwein violettfarben.

BOUQUET

Elegant, mit florealen Nuancen und Erinnerungen an kleine Waldfrüchte.

GESCHMACK

Vollmundig, harmonisch, jung leicht tanninbetont.

SERVIERTEMPERATUR

Um 16 °C bis zum 3. Jahr; danach zwischen 18-20°C bis zum 5. Jahr.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideale Mariage mit Braten und gegrilltem rotem Fleisch, Wild und Käse mittlerer Reife, vom Parmesan bis zum Vezena (eine der ältesten Sorten des Trentino).



Cabernet Franc



KLASSIFIZIERUNG
Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET
Cervignano del Friuli



REBSORTE
100% Cabernet Franc



ALKOHOLGEHALT
12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden in traditionellen vertikalen Gärbehältern bei einer 12 Tage wählenden Mazeration auf den Schalen vinifiziert. Nach Abschluss des biologischen Säureabbaus wird der Wein 6 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut, so dass er die Fülle seiner sortentypischen harmonischen und komplexen Charakteristiken voll entfalten kann.

FARBE

Rubinrot, als Jungwein violettfarben.

BOUQUET

Elegant, mit florealen Nuancen und Erinnerungen an kleine Waldfrüchte.

GESCHMACK

Vollmundig, harmonisch, jung leicht tanninbetont.

SERVIERTEMPERATUR

Um 16 °C bis zum 3. Jahr; danach zwischen 18-20°C bis zum 5. Jahr.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideale Mariage mit Braten und gegrilltem rotem Fleisch, Wild und Käse mittlerer Reife, vom Parmesan bis zum Vezena (eine der ältesten Sorten des Trentino).



Prosecco Spumante Brut



KLASSIFIZIERUNG
DOC



PRODUKTIONSGBIET
Cervignano del Friuli



REBSORTE
100% Glera



ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml - 200 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Glertrauben unseres Weinguts werden einer sanften Pressung unterzogen und der Most wird zur natürlichen Gärung in Druckkesseln aus Edelstahl auf einer Temperatur von 0° C. gehalten.

FARBE

Helles Strohgelb, klar und glänzend.

BOUQUET

Intensiv, fruchtig, aromatisch, an Glyzinien erinnernd.

GESCHMACK

Sehr angenehm und frisch, mit angenehmen fruchtigen Nuancen und einem Abgang nach süßen Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 5° - 7° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, als Begleiter zu allen Gängen, von delikaten Reis- und Nudelgerichten bis zum Dessert auf Fruchtbasis.



Prosecco frizzante



KLASSIFIZIERUNG
DOC



PRODUKTIONSGBIET
Cervignano del Friuli



REBSORTE
100% Glera



ALKOHOLGEHALT
10,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Glera unseres Weinguts werden einer sanften Pressung unterzogen und der Most wird zur natürlichen Gärung in Druckkesseln aus Edelstahl auf einer Temperatur von 0°C gehalten.

FARBE

Helles Strohgelb, klar und glänzend.

BOUQUET

Intensiv, fruchtig, aromatisch, an Glyzinien erinnernd.

GESCHMACK

Sehr angenehm und frisch, mit angenehmen fruchtigen Nuancen und einem Abgang nach süßen Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 5-7°C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, als Begleiter zu allen Gängen, von delikaten Reis- und Nudelgerichten bis zum Dessert auf Fruchtbasis.



Müller Thurgau frizzante



KLASSIFIZIERUNG
Delle Venezie IGT



PRODUKTIONSGBIET
Venetien



REBSORTE
100% Müller Thurgau



ALKOHOLGEHALT
10,5 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die von handgelesenen Trauben werden schonend gepresst und anschließend besonders behutsam vinifiziert, um die sortentypische Duftfülle und Fruchtigkeit dieser Varietät intakt auf den Wein zu übertragen.

FARBE

Zartes Strohgelb; feines Perlage.

BOUQUET

Fein, elegant, ausgeprägte Aromenfülle.

GESCHMACK

Frisch, sauber, vollmundig, angenehme Ausgewogenheit.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 9-10 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dank seiner charakteristischen Fruchtigkeit idealer Wein zum Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten und Frittiertes.



Chardonnay frizzante



KLASSIFIZIERUNG
Delle Venezie IGT



PRODUKTIONSGBIET
Venetien



REBSORTE
100% Chardonnay



ALKOHOLGEHALT
10,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der schonenden Pressung der Trauben fermentiert der Most bei Temperaturkontrolle (10° C.) Eine kurze Zweitgärung verleiht dem Wein Duft - und Aromenfülle und seine angenehme Spritzigkeit.

FARBE

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET

Angenehme Frische mit facettenreichen fruchtigen Nuancen, vornehmlich von exotischen Früchten.

GESCHMACK

Angenehm, frisch, elegant, bestechend harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 8° - 10° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Frische und Fruchtigkeit suggerieren ihn als feinen, eleganten Aperitif und als Begleiter zum ganzen Mahl.



Grappa di Refosco dal Peduncolo Rosso



KLASSIFIZIERUNG

Venezia Giulia



PRODUKTIONSGBIET

Tenuta Ca' Bolani,
Territorium der Aquileia
DOC-Zone.



BRENNGUT

Refosco dal Peduncolo
Rosso.



ALKOHOLGEHALT

40 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

700 ml

DESTILLATIONSMETHODE

Doppelt gebrannt, erst kontinuierlich, danach
im diskontinuierlichen Brennkolben.

VERFEINERUNG

In Edelstahlbehältern.

AUSSEHEN

Kristallklare Transparenz.

DUFT

Nach Bergkräutern, Gewürzen, Haselnuss,
exotischen Früchten.

GESCHMACK

Angenehm samtig, charaktervoll, nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR

16°C.

SERVICE

Als Digestif nach dem Essen, außerhalb der
Mahlzeiten als belebendes Tonikum.