

## Acciaiole



### KLASSIFIZIERUNG

Toscana IGT



### PRODUKTIONSGBIET

Radda in Chianti (Siena)



### REBSORTE

65% Sangiovese  
35% Cabernet Sauvignon



### ALKOHOLGEHALT

13,5 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

### BODENTYPOLOGIE

Die während des Pliozäns aus marinen Sedimenten gebildeten Albereseböden weisen eine für die Produktion von Rotweinen besonders geeignete und dank reichlichem, alkalisch schwach reagierendem Skelett ohne aktive Kalkelemente wasserdurchlässige, lehmige Textur auf.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordon Zapfen/Strecker.

### PFLANZDICHTEN

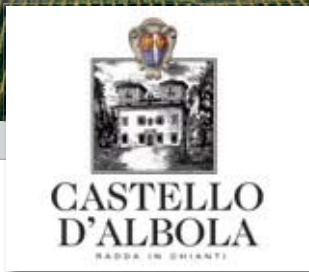
3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 25 Jahre.

### TRAUBENERTRAG

5,5 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben wiesen eine leichte Überreife auf, da sie nach einer ersten, selektiven Ausortierung des weniger gehaltvollen Behangs in zweitem Erntedurchgang zwischen dem 2. und 8. Oktober eingebracht wurden. Der Most fermentierte 10 Tage in vertikalen Gärbehältern, in welchen der Jungwein weitere 15 Tage auf der Maische belassen wurde. Darauf folgte der 14-monatige Ausbau in Barriques erster, zweiter und dritter Nutzung, wonach der Wein weitere 6 Monate im Edelstahl und zusätzlich 6 Monate in der Flasche verfeinert wurde.



## Chianti Classico Riserva



### KLASSIFIZIERUNG

Chianti Classico Riserva  
DOCG



### PRODUKTIONSGBIET

Chianti Classico-Zone



### REBSORTE

95% Sangiovese  
5% Canaiolo



### ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

### BODENTYPOLOGIE

Der Weinberg erstreckt sich, gegen Süden ausgerichtet, in Höhenquoten um 400 Meter in Pian d'Albola, in den Hügeln von Radda in Chianti, auf gut strukturierten Skelettböden von lehmiger Textur (die für die gesamte Chianti Classico-Zone charakteristische "Galestro"-Erde).

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordon-Zapfen/Strecker und capovolto toscano (modifizierter Guyot-Schnitt).

### PFLANZDICHTEN

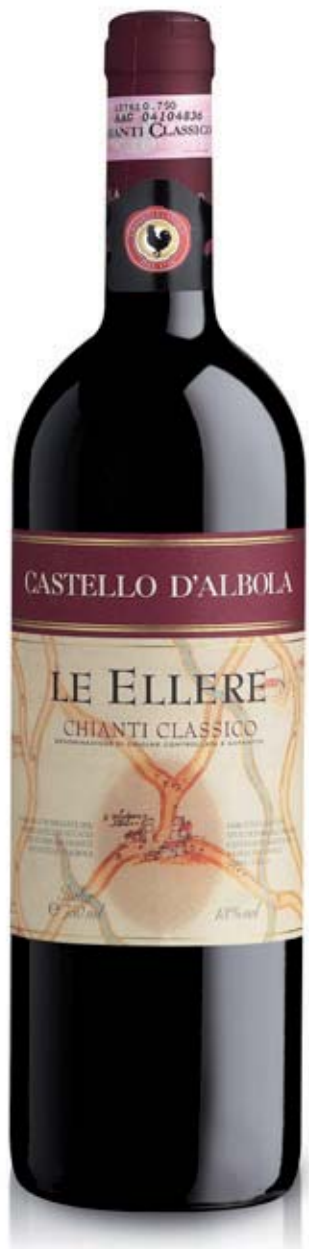
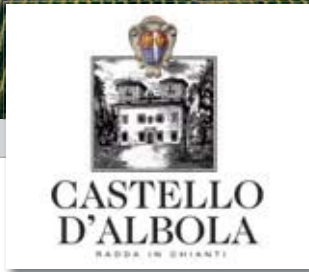
3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre.

### TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der aus von handgelesenen Trauben gewonnene Most fermentierte circa drei Wochen in horizontalen Gärbehältern. Der Jungwein wurde unmittelbar nach Abschluss des biologischen Säureabbaus zur 15-monatigen Reifung in Eichengebinde travasiert: 10% der Weinpartie reifen in Barriques aus Allier-Eiche, 90% in traditionellen Fässern aus slawonischer Eiche. Danach wurde der Wein 12 Monate im Edelstahl und nach der Abfüllung zusätzlich 3 Monate in der Flasche verfeinert.



## Le Ellere



### KLASSIFIZIERUNG

Chianti Classico DOCG



### PRODUKTIONSGBIET

Chianti Classico-Zone



### REBSORTE

100% Sangiovese



### ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750ml - 1500ml - 3000ml

### BODENTYPOLOGIE

In etwa 500 m Höhenlage in Pian d'Albola situierte Weinberge mit gut strukturierten Albere- und Galestroböden lockerer lehmig-kieseliger Textur. Bodenstruktur und die dank der südlichen Ausrichtung der bestockten Hänge ausgezeichnete Sonneneinstrahlung gewährleisten eine optimale Reife des Leseguts.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordon Zapfen/Strecker.

### PFLANZDICHTEN

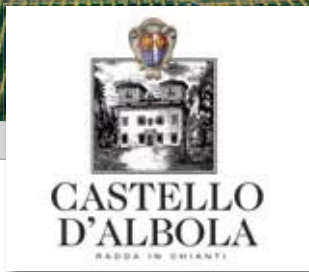
3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre.

### TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben wurden in der ersten Oktoberdekade von Hand gelesen; der Most fermentierte circa 12 Tage in horizontalen Gärbehältern. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung und des malolaktischen Säureabbaus wurde der Wein in Barriques aus Allier- Eiche travasiert und 12 Monate ausgebaut, wonach er sich weitere sechs Monate in der Flasche verfeinerte.



## Il Solatio



### QUALITÄTSSTUFE

Chianti Classico  
Gran Selezione DOCG



### WEINBAUGEBIET

Region Chianti Classico



### REBSORTEN

100% Sangiovese



### ALKOHOLGEHALT

13% vol.



### FLASCHENGRÖSSEN

750 ml – 1500 ml

### BODEN

Die steile, steinige, nach Südosten ausgerichtete Lage Solatio liegt auf einer Höhe von 600 m. ü. NN oberhalb des Gutshofs Castello d'Albola. Der Boden besteht ausschließlich aus Fragmenten von Galestro- und Alberese-Fels, der sich durch besondere Durchlässigkeit und geringe Fruchtbarkeit auszeichnet.

### REBERZIEHUNG

Kordon-Erziehung.

### STOCKDICHTE

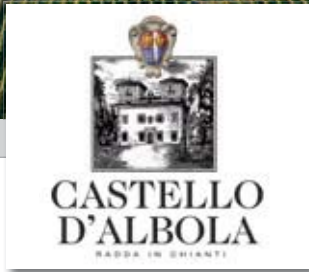
5000 Stöcke pro Hektar.  
Das Alter der Rebstöcke beträgt 10 Jahre.

### ERTRAG

50 Zentner pro Hektar.

### WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Der ausschließlich aus Sangiovese-Trauben gekelterte Most wird rot und auf traditionelle Art und Weise vinifiziert, d.h. der Saft verbleibt 3 Wochen auf der Maische. Nach Ende der Mazeration und der malolaktischen Gärung wird der Wein 14 Monate in Barriquefässern aus Allier-Eiche ausgebaut. Darauf folgt eine lange Verfeinerung auf der Flasche. Durch die Verbindung von Terroir und Tradition entsteht der echte Ausdruck eines Sangiovese aus Radda: ein sehr feiner Wein mit einer ganz besonderen Persönlichkeit.



## Chianti Classico



### KLASSIFIZIERUNG

Chianti Classico DOCG



### PRODUKTIONSGBIET

Radda in Chianti (Siena)



### REBSORTE

95% Sangiovese  
5% Canaiolo



### ALKOHOLGEHALT

13 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml  
1500 ml - 3000 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die von der Hand gelesenen Trauben werden mit größter Sorgfalt nach traditioneller Methode auf den Schalen vinifiziert, um so den vom Territorium von Radda in Chianti übertragenen, ausgeprägten Individualcharakter voll aufzuwerten. Nach abgeschlossenem biologischem Säureabbau wird der Wein 12 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut.

### FARBE

Rubinrot, auf granatfarben tendierend.

### BOUQUET

Elegant, mit zarten Anklängen an Veilchen.

### GESCHMACK

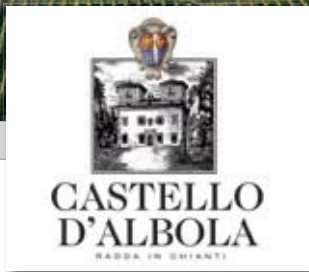
Harmonisch, trocken, gute Struktur und samtige Stoffigkeit.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 16 – 18 °C zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Begleitet die geschmacksintensiven Gerichte der traditionellen Küche, gegrilltes Fleisch und langfristig gereiften Käse.



## Poggio alle Fate



### KLASSIFIZIERUNG

Toscana IGT



### PRODUKTIONSGBIET

Radda in Chianti (Siena)



### REBSORTE

100% Chardonnay



### ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden einer schonenden Quetschung unterzogen und sanft gepresst. Die Gärung des Mosts erfolgt bei Temperaturkontrolle um ca. 18° C., zur intakten Bewahrung der herausragenden organoleptischen Charakteristiken und der Fruchtigkeit des Weins.

### FARBE

Glanzhelles Strohgelb.

### BOUQUET

Gute Intensität mit Noten von exotischen Früchten und Agrumen.

### GESCHMACK

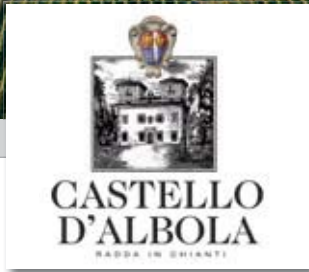
Angenehm trocken und harmonisch, mit einem sauberen Finale von erfreulicher Persistenz.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, vorzüglich zu Meeresfrüchten, Krustentieren und Fisch in der Salzkruste. Passt bestens auch zu Gerichten mit hellem Fleisch.



## Vin Santo del Chianti Classico



### KLASSIFIZIERUNG

Vin Santo del Chianti  
Classico DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Radda in Chianti (Siena)



### REBSORTEN

Trebbiano Toscano  
und Malvasia del Chianti



### ALKOHOLGEHALT

15,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

500 ml

### BODENTYPOLOGIE

In Hügellage in Pian d'Albola, im Territorium der Gemeinde Radda in Chianti, in südlicher Ausrichtung. Charakteristisches pedogenetisches Substrat mit lehmiger Alberese-Textur, wobei die Skelettvorkommen gute Wasserdurchlässigkeit gewährleisten. Warm-trockenes Klima.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Capovolto toscano (Bogenerziehung).

### PFLANZDICHTEN

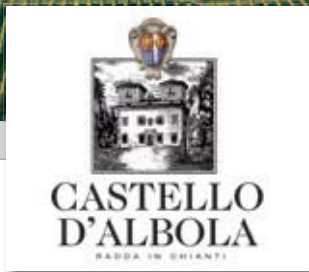
3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre.

### TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Erfolgt in den caratelli genannten, typischen toskanischen Kleingebinden mit variablem Fassungsvermögen zwischen 100 und 200 Litern. Die Fermentation des Pressmosts aus auf Gittern angetrockneten Trauben wurde durch die Impfung mit diversen Hefestämmen aus vorangegangenen Vinifizierungen eingeleitet. Während des 8 Jahre langen Ausbaus in caratelli aus Kastanienholz wurde die langwierige Gärung durch die natürlichen Schwankungen von Temperaturen und Luftdruck abwechselnd stimuliert und unterbrochen.



## Grappa di Chianti Classico



### URSPRUNG

Chianti Classico-Zone. Aufgrund ihrer echten Berufung zählt die Toskana berechtigter Weise zu den großen Erzeugerregionen auch für hochwertige Grappe.



### ALKOHOLGEHALT

45 Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

700ml

### WEINBERGE

Auf dem Gut Castello d'Albola, einst im Besitz der florentinischen Adelsfamilien Acciaiollo, de' Pazzi und Ginori-Conti, wird aus den hochwertigen Trestern des hier produzierten Chianti Classico diese Grappa destilliert.

### DESTILLATIONSMETHODE

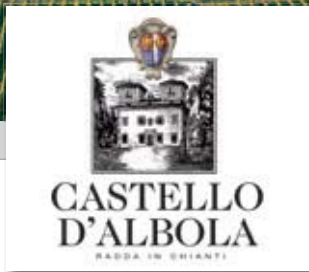
Junges und reintöniges Destillat mit aromatischem, weder von Holzesenzen noch anderen vegetalen Fremdeinflüssen modifiziertem Aromenprofil.

### SENSORISCHE ANALYSE

Glanzhell und strahlend; am Gaumen elegant und weich, mit angenehmen Wahrnehmungen von weißen Blüten.







## Natives Olienöl extra



### OLIVENSORTEN

Frantoio, Moraiolo und Leccino.



### SÄUREGEHALT

0,25%



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

500 ml

### OLIVENHAINE

In den Hügeln von Radda in Chianti, in Quoten um durchschnittlich 400 M.ü.d.M., ideal für die Gewinnung von perfekt reifen und gleichzeitig gesunden, weil dank der Höhenlage von den Attacken der Ölflyge verschonter Früchte.

### ERNTE

Die Oliven werden von der Hand gepflückt.

### ANBAUMETHODEN

Die Olivenbäume werden mit größter Rücksicht- nahme auf die Umwelt und die Gesundheit des Produkts kultiviert.

### ÖLGEWINNUNG

Traditionelle kalte Pressung und natürliches Absetzenlassen.

### FARBE

Klares Goldgelb, entschieden auf grün tendierend.

### GERUCH

Delikate Fülle, mit aromatischen Nuancen von Artischocken, Salbei und grünen Tomaten.

### GESCHMACK

Intensiv fruchtig, unmittelbar nach der Pressung pikante Note, danach abgerundeter und weicher, geschmeidig und nachhaltig mit einem von süß auf mandeltönig übergehenden Abgang.

### GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Roh ideal zum Würzen von Salaten, gekochtem, gebratenem oder in der Salzkruste gegartem Fisch und Fleisch, doch auch für die Zubereitung von Saucen, Ragouts und eingelegtem Gemüse.