



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli BAZZOLA Vino Bianco 0,75 l



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



Fraccaroli BAZZOLA Vino Bianco 1,50 l

Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

Fraccaroli LUIGI Bianco 0,75 Flasche



Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione. Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de



Fraccaroli LUIGI Bianco 1,5 l Flasche

Dank der langjährigen, sorgfältigen Auswahl der Weinreben auf dem Weingut wurde ein besonderer Wein entwickelt.

Weinberg – Weintraube:

Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Weinanbaugebiet:

Am südlichen Gardasee, zwischen Peschiera und Sirmione.

Nord-Süd-Lage. Ca. 60 – 80 m über dem Meeresspiegel,

Bodenbeschaffenheit: kalk- tonhaltig

Reberziehung:

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Bodenlage: 3,10 x 1,20.

Produktion pro Hektar: 110 Doppelzentner

Weinlese – Weinherstellung:

Handlese, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Sanfte Pressung und Fermentierung in Edelstahlcontainern bei kontrollierter Temperatur von 18 – 20°C.

Verfeinerung:

3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 bis 4 Monate in Flaschen.

Langlebigkeit:

Um nicht den vollen Geschmack zu versäumen, ist es empfehlenswert, ihn nicht vorzeitig zu trinken. Optimal nach 10 bis 15 Monaten nach Flaschenabfüllung.

Aroma- und Geschmackscharakteristiken:

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, charakteristisch der feine Duft, angenehm und typisch. Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten (Pfirsich-, Linden-, Akazienblüten). Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch, unterscheidet sich durch lebendige Frische, angenehm anregend mit einem delikaten Mandelgeschmack.

Gastronomische Verbindungen:

Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten, sowie zu See- und Meeresfisch.

Serviervorschläge:

Servieren in Tulpengläsern oder ähnlichem, bei einer Temperatur von 10 – 12°C.

Lugana Fraccaroli 0,75 l

Denominazione di Origine Controllata

Ein Weißwein, ausschließlich aus Turbiana-Trauben gewonnen. Frisch, angenehm und harmonisch vereint er ein Aroma aus Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Die typischen Duftnoten nach Mandeln vermischen sich mit einem Pfirsich-/Aprikosenaroma.

Trauben dieses Weines

100 % Turbiana (Trebiano di Lugana)

Lage des Weinbergs

Im südlichen Gardasee-Gebiet zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

125 Doppelzentner.

Erntezeit/Weinbereitung

Mit der Hand, letzte Septemberwoche bis erste Oktoberwoche. Auf der Schale eingemaischt, leichtes Pressen und Gärung im Stahl bei kontrollierter Temperatur von 15°C.

Weinausbau

Ca. 3 Monate im Stahl und 3 - 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Verzichten Sie nicht auf den Genuss eines reifen Weines durch zu voreiliges Verkosten. Von 10 bis 15 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Strohgelbe Farbe mit eindrucksvollen, grünlichen Reflexen. Dieser Wein besitzt eine delikate und angenehme, charakteristische Blume. Es stechen Duftnoten nach Zitrusfrüchten und unreifem Obst (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.) sowie nach Frühlingsblumen (Pfirsich-, Linden- und Akazienblüten) hervor. Der frische, weiche und harmonische Geschmack zeichnet sich durch lebhaft Frische, angenehme Schmackhaftigkeit und eine delikate Geschmacksnote nach Mandeln im Abgang aus.

Gastronomische Verbindungen

Ausgezeichnet als Aperitif in Verbindung zu delikatsten Gerichten, die alle Sinne ansprechen und einmalig zu Speisen mit See- oder Meeresfisch.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 10-12 °C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
13 % Vol

Säuregehalt
5,50 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25



Lugana / 1,5 l Magnum

Denominazione di Origine Controllata

Ein Weißwein, ausschließlich aus Turbiana-Trauben gewonnen. Frisch, angenehm und harmonisch vereint er ein Aroma aus Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Die typischen Duftnoten nach Mandeln vermischen sich mit einem Pfirsich-/Aprikosenaroma.

Trauben dieses Weines

100 % Turbiana (Trebiano di Lugana)

Lage des Weinbergs

Im südlichen Gardasee-Gebiet zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

125 Doppelzentner.

Erntezeit/Weinbereitung

Mit der Hand, letzte Septemberwoche bis erste Oktoberwoche. Auf der Schale eingemaischt, leichtes Pressen und Gärung im Stahl bei kontrollierter Temperatur von 15°C.

Weinausbau

Ca. 3 Monate im Stahl und 3 - 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Verzichten Sie nicht auf den Genuss eines reifen Weines durch zu voreiliges Verkosten. Von 10 bis 15 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Strohgelbe Farbe mit eindrucksvollen, grünlichen Reflexen. Dieser Wein besitzt eine delikate und angenehme, charakteristische Blume. Es stechen Duftnoten nach Zitrusfrüchten und unreifem Obst (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.) sowie nach Frühlingsblumen (Pfirsich-, Linden- und Akazienblüten) hervor. Der frische, weiche und harmonische Geschmack zeichnet sich durch lebhaft Frische, angenehme Schmackhaftigkeit und eine delikate Geschmacksnote nach Mandeln im Abgang aus.

Gastronomische Verbindungen

Ausgezeichnet als Aperitif in Verbindung zu delikaten Gerichten, die alle Sinne ansprechen und einmalig zu Speisen mit See- oder Meeresfisch.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 10-12 °C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
13 % Vol

Säuregehalt
5,50 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25



Lugana / Pansere

Denominazione di Origine Controllata

Ein Weißwein, ausschließlich aus Turbiana-Trauben gewonnen. Frisch, angenehm und harmonisch vereint er ein Aroma aus Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Die typischen Duftnoten nach Mandeln vermischen sich mit einem Pfirsich-/Aprikosenaroma.

Trauben dieses Weines

100 % Turbiana (Trebiano di Lugana)

Lage des Weinbergs

Im südlichen Gardasee-Gebiet zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz. Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

125 Doppelzentner.

Erntezeit/Weinbereitung

Mit der Hand, letzte Septemberwoche bis erste Oktoberwoche. Auf der Schale eingemaischt, leichtes Pressen und Gärung im Stahl bei kontrollierter Temperatur von 15°C.

Weinausbau

Ca. 3 Monate im Stahl und 3 - 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Verzichten Sie nicht auf den Genuss eines reifen Weines durch zu voreiliges Verkosten. Von 10 bis 15 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Strohgelbe Farbe mit eindrucksvollen, grünlichen Reflexen. Dieser Wein besitzt eine delikate und angenehme, charakteristische Blume. Es stechen Duftnoten nach Zitrusfrüchten und unreifem Obst (weißer Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.) sowie nach Frühlingsblumen (Pfirsich-, Linden- und Akazienblüten) hervor. Der frische, weiche und harmonische Geschmack zeichnet sich durch lebhaft Frische, angenehme Schmackhaftigkeit und eine delikate Geschmacksnote nach Mandeln im Abgang aus.

Gastronomische Verbindungen

Ausgezeichnet als Aperitif in Verbindung zu delikaten Gerichten, die alle Sinne ansprechen und einmalig zu Speisen mit See- oder Meeresfisch.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 10-12 °C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
13 % Vol

Säuregehalt
5,50 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25



Veneto / Bianco

Indicazione Geografica Tipica

Der Charakter dieses Weißweins kommt durch seine Jugendlichkeit und Frische zum Ausdruck. Leicht mineralisch, ein delikater Duft nach Zitrusfrüchten und noch unreifem Obst machen ihn zu einem ausgezeichneten Aperitif; sehr zu empfehlen zu Fischgerichten und Vorspeisen.

Trauben dieses Weines

100% Turbiana (Trebiano di Lugana)

Lage des Weinbergs

Südlich vom Gardasee, zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz.
Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

150 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, zwischen letzter September- und erster Oktoberwoche. Leichte Pressung und Gärung im Stahl bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

Weinausbau

3 Monate im Stahl und 3 - 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

10 bis 15 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Ein frischer und abgerundeter Wein, angenehm, wenn er in Gesellschaft genossen wird. Die grünlichen Reflexe verleihen ihm Glanz. Herrlich am Gaumen, bezaubert er Sie mit jedem Schluck, ein Genuss bei jeder Verkostung.

Gastronomische Verbindungen

Ausgezeichnet als Aperitif und in kleinen Schlucken getrunken zu jeder Mahlzeit. Einmalig zu Fischgerichten mit See- oder Meeresfisch.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 12°C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
12,5 % Vol

Säuregehalt
5,50 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25



Garda Colli Mantovani / Chiaretto

Denominazione di Origine Controllata

Intensiv und angenehm: so hat das Weingut Fraccaroli diesen Wein hervorgebracht. Von Anfang an ist es den Brüdern Fraccaroli, dank der positiven Einflüsse der günstigen Lage und des Klimas gelungen, diese Merkmale noch hervorzuheben.

Trauben dieses Weines

45% Merlot, 35% Rondinella, 20% Cabernet Sauvignon

Lage des Weinbergs

Die Weinberge liegen in der Gemeinde Ponti sul Mincio. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 80 bis 100 m ü.M.. Hügellandschaft.

Reberziehung

Guyot doppelt oder einfach, aber kurz.

Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

130 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, von Ende August bis Mitte September. Leichtes Pressen und Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

Weinausbau

13 Monate im Stahl und 2-3 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

12 bis 18 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Sein kirschrosa Glanz mit rubinroten Reflexen lädt zur Verkostung ein. Die Blume ist typisch weiß und schenkt dem Wein ein fruchtiges und blumiges Aroma, in dem man die Farbe wiedererkennt. Intensive Duftnoten nach Johannisbeere, Himbeere und Amarenakirsche; delikate, aber unverkennbar nach Rose.

Gastronomische Verbindungen

Ein Wein, der zu allen Mahlzeiten paßt, besonders geeignet zu Vorspeisen mit Wurstwaren, Risotto, und Nudeln mit Gemüse oder Pilzen; ideal zu den typischen Fischgerichten der Gastronomie des Gardasees.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 12° im Ballonglas servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
12 % Vol

Säuregehalt
5,50 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,20



Veneto / Rosso

Indicazione Geografica Tipica

Ein aromatischer und fruchtiger Rotwein mit intensiver Farbe. Ausgeprägt und überschwänglich passt er ausgezeichnet zu jedem Gericht, wobei er seinen Charakter voll zur Geltung bringt. Dieser ausgezeichnete Qualitätswein wird zum Aperitif oder zu Vorspeisen, Risotto und Nudelgerichten empfohlen.

Trauben dieses Weines

Cabernet Sauvignon, Merlot und Marzemino in unterschiedlichen Anteilen.

Lage des Weinberges

Südlich vom Gardasee, zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz.

Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

150 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, letzte Septemberwoche bis erste Oktoberwoche. Gärung auf den Schalen und Verfeinerung im Stahl.

Weinausbau

3 Monate im Stahl und 3 – 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Von 18 bis 24 Monaten ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Farbe mit violetten Reflexen, die ins Karminrot gehen. Duftnoten nach Kirsche und roten Früchten lassen diesen Wein zu einem Erlebnis für die Nase werden. Lieblich im Geschmack – eine Verführung aller Sinne.

Gastronomische Verbindungen

Ideal zu jedem Gericht, besonders zu Wurstwaren und Wild. Ausgezeichnet, wenn er in Gesellschaft genossen wird.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 16°C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt 12,5 % Vol

Säuregehalt
5,40 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25



Lugana Superiore / Campo Serà

Denominazione di Origine Controllata

Dieser Wein entstand aus der langjährigen Erfahrung des Önologen und der Familie Fraccaroli im Weinberg. Hier treffen Altes und Neues aufeinander – höchster Ausdruck von Langlebigkeit und Frische.

Trauben dieses Weines

100% Turbiana (Trebiano di Lugana).

Lage des Weinbergs

Südlich des Gardasees zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz.
Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

110 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, von der letzten September- bis zur ersten Oktoberwoche. Lange auf der Schale vermaischt, leichtes Pressen und Gärung im Stahl bei kontrollierter Temperatur von 16° C.

Weinausbau

Im Holz 6 Monate lang und weitere 6 Monate im Stahl.
Mindestens 3-4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Von 12 bis 24 Monate ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Strohgelbe Farbe mit leichten grünlichen Reflexen, charakteristisch für seinen anhaltenden, vielfältigen und reichen Duft. Duftnoten wie Zitronenmelisse, Golden-Delicious-Apfel, Birne, Aprikose, Ananas und Vanille stechen hervor. Völl, rund am Gaumen, gut strukturiert. Angenehme Weichheit, milde Säure und interessanter Geschmack. Beeindruckend ist die Geschmacksnote nach Bittermandel, welche einen intensiven Nachklang am Gaumen hervorruft.

Gastronomische Verbindungen

Einmalig als Aperitif, passt dieser Wein sowohl zu ersten als auch zu zweiten Gängen, besonders zu See- oder Meeresfisch und weißem Fleisch (Kaninchen, Geflügel).

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 12°C in Tulpengläsern oder Ähnlichem servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
13 % Vol

Säuregehalt
5,40 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,25



Lugana Riserva / 1912

Denominazione di Origine Controllata

Das Ergebnis einer kleinen Landparzelle, Ursprung dieser Weinkultur. Die Traditionen dieser Familie spiegeln sich im Glanz dieses großartigen Weines wider, wo man sie auch wahrnimmt. Ausdruck ihrer Arbeit im Weinberg.

Trauben dieses Weines

100% Turbiana (Trebiano di Lugana) (aus alten Weinstöcken mit geringem Ertrag).

Lage des Weinbergs

Südlich vom Gardasee, zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord- Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk-/lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz.
Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

100/110 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, Spätoktober. 24 Stunden auf der Schale vermaischt und leichte Pressung. Gärung und Verfeinerung in kleinen Holzfässern.

Weinausbau

24 Monate im Holz und 6 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

2 bis 5 Jahre ab Flaschenabfüllung.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Strohgelbe Farbe mit intensiven Goldreflexen, so steht dieser Wein vor Ihnen. Intensive und anhaltende Duftnoten mit einer Vielfalt von reifen Früchten; hervorstechend ist der Duft von karamellisiertem Obst und Honig. Die typischen Vanillenoten für einen im Holz gereiften Wein. Dieser Wein ist keinesfalls aufdringlich, sondern regt den Geruchssinn zu immer interessanteren Wahrnehmungen wie z.B. Lakritze an. Voller und runder Geschmack, delikat und angenehm herb.

Gastronomische Verbindungen

Ein bedeutender Wein zur Meditation oder zu bedeutenden Speisekombinationen. Ausgezeichnet zu reifen Käsesorten oder Kräuterkäse, mit Marmeladen, Senf oder Honig serviert. Passend zu bedeutenden Fischgerichten oder Fleisch wie Schweinebraten und Perlhuhn.

Serviervorschläge

Bei einer Raumtemperatur von ca. 14-16 °C servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
13 % Vol

Säuregehalt
5,60 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,30



Garda / Cabernet Sauvignon

Denominazione di Origine Controllata

Der typische Charakter des Cabernet wird durch die sorgfältige Pflege und das günstige Klima des Gardasees auf angenehme Weise hervorgehoben. Der Duft ist das Präludium für den ausgeprägten Körper dieses Weines. Der Körper und die abgerundete Harmonie explodieren in einem Feuerwerk an Wärme und Eleganz im Nachklang.

Trauben dieses Weins

Cabernet Sauvignon 100%.

Lage des Weinbergs

Südlich vom Gardasee, zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M.. Kalk-, lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz.
Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

120 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, erste Oktoberwoche. Kelterung, Abbeerung, Gärung bei kontrollierter Temperatur (ca. 24°C) ungefähr 7-9 Tage in großen Horizontal-Zerkleinerern, um aus den Schalen das Beste zu erhalten.

Weinausbau

6 Monate in Stahl und 3 – 4 Monate in der Flasche.

Langlebigkeit

Voll ausgereift zu genießen, hält dieser Wein jahrelang.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Die reiche Vielfalt dieses Weines weckt die verschiedensten Emotionen. Die intensive, rubinrote Farbe enthält leichte granatrote Facetten ohne dabei die Lebendigkeit des Purpurots zu vermissen. Der Duft ist das Präludium für die bemerkenswerte Stärke des Körpers. Etherisch, umfangreich, kann man Tomatenblatt, Sauerkirsche, Pflaume und Duftveilchen, ausgereifte rote Früchte, Himbeer- und Brombeerkonfitüre, die würzigen Duftnoten von Vanille und Zimt erkennen. Ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Weichheit und Tanningehalt.

Gastronomische Verbindungen

Ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Lamm oder gemischtem Fleisch vom Grill. Dieser Wein paßt auch gut zu pikanten, aromatischen und köstlichen ersten Gängen. Süffig im Geschmack, ohne dabei aufdringlich zu werden.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von 14°- 16°C im Weinballon servieren.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
12,5 % Vol

Säuregehalt
5,20 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,50



1912 / La Berra

Aus Cabernet Sauvignon- und Merlottrauben

Dank der sorgfältigen Pflege unserer Weinberge wird dieser Wein nach vierzigjähriger Traubenlagerung aus den besten Trauben des Cabernet Sauvignon und Merlot gewonnen. Er wird drei Jahre lang im Holz verfeinert, was zu seinem intensiven Duft nach roten Beeren und Tabak beiträgt.

Trauben dieses Weines

Cabernet Sauvignon 50% und Merlot 50%.

Lage des Weinbergs

Südlich des Gardasees zwischen Peschiera del Garda und Sirmione. Nord-Südlage. Durchschnittliche Höhe des Anbaugebiets 60 bis 80 m ü.M. Kalk- und lehmhaltiger Boden.

Reberziehung

Guyot einfach oder doppelt, aber kurz.
Pflanzdichte: 3,10 x 1,20.

Ertrag pro Hektar

80 Doppelzentner.

Erntezeit / Weinbereitung

Mit der Hand, erste Oktoberwoche. Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt, in Kisten gesammelt und ca. einen Monat lang gelagert.

Weinausbau

3 Jahre in Holz und mindestens 1 Jahr in der Flasche.

Langlebigkeit

Mindestens 5 Jahre.

Merkmale der Sinneswahrnehmung

Intensiver Duft nach Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren und kleinen roten Früchten. Intensiv und sinnlich, komplex mit angenehmen Duftnoten nach Tabak und Minze. Kraftvoll, lang anhaltend und ausgewogen im Mund. Karamell, Johannisbrot, Schokolade und Kirsche verschmelzen harmonisch zu unbeschreiblichen Wahrnehmungen.

Gastronomische Verbindungen

Exzellent zu bedeutenden Gerichten mit rotem Fleisch, Lamm oder gemischtem Fleisch vom Grill. Er paßt auch ausgezeichnet zu pikanten, aromatischen und köstlichen ersten Gängen mit kräftigem Geschmack, ohne dabei aufdringlich zu sein.

Serviervorschläge

Bei einer Temperatur von mindestens 16°- 18 °C im Weinballon servieren. Mindestens eine halbe Stunde vorher öffnen.

Analysekriterien

Alkoholgehalt
13,5 % Vol

Säuregehalt
5,40 g/l

Restsüße
8 g/l

Ph
3,50

