



Masseria Altemura liegt im Herzen des Salento auf halbem Wege zwischen dem ionischen und dem adriatischen Meer. Die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs sind dem außergewöhnlichen Licht, der ganzjährigen frischen Brise beider Meere und einem Boden zu verdanken, in dem weißer Kalkstein und die rote Tonerde des Salento vorherrschen. Das Weingut erstreckt sich innerhalb des Anbaugebietes des Primitivo di Manduria DOC in einer ländlichen Gegend, dem "Agro di Torre Santa Susanna". An einem einzigen Ort vereint es eine alte "Masseria", einen Gutshof, aus dem 16. Jahrhundert, eine nach bioarchitektonischen Grundsätzen gestaltete Kellerei und die wundervollen Weingärten in der Umgebung.

Rosamaro

Der Rosamaro spiegelt die Lebendigkeit der Region an den Küsten des Salento wider. Die Negroamaro Trauben werden nach der Méthode Charmat ausgebaut und ergeben einen lebendigen, frischen und feinen Schaumwein, der durch sein Aroma und seinen langen Abgang überzeugt. Mit seiner ausgeprägten Persönlichkeit ist er einer der herausragendsten Schaumweine Apuliens.



KLASSIFIKATION
Spumante Brut



ANBAUGEBIET
Provinz Brindisi



REBSORTEN
100% Negroamaro



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
6° - 8° C



ALKOHOLGEHALT
11% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Negroamaro Trauben werden sanft gepresst, um nicht zu viel Farbe und Tannine aus den Schalen zu extrahieren. Nach der ersten Gärung des Mosts bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C erfolgt die Sektgärung nach der Méthode Charmat, wodurch die fruchtbetonten Aromen hervorgehoben werden.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Durch die feine Perlage hervorgehobenes funkelndes Rosa.

BOUQUET: Angenehm intensiv und fruchtig, mit Anklängen von Renette Apfel, gefolgt von leichten Noten kleiner roter Früchte.

GESCHMACK: Am Gaumen weich und fließend, mit Anklängen von Blüten und Frucht.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Hervorragend als Aperitif und durch seinen ausgewogenen Geschmack ideal für leichte Zwischengerichte. Geeignet für alle Meeresfrüchte, auch zu frittiertem und rohem Fisch.



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



ROSATO IGT

TERRITORIUM

Castel San Gimignano, Toskana.

REBSORTEN

100% Sangiovese.

VINIFIKATION

Zartpressung der reifen Weinbeeren. Schalenmazeration von 10 bis 18 Stunden bis die Extraktion die gewünschte Farbe erreicht hat.

Fermentierung bei 19° Grad.

FARBE

Zartrosa.

DUFT

Genügend intensiv, fein, fruchtig nach roten Beeren.

GESCHMACK

Frisch, leicht, ausgeglichen und halbtrocken.

TRINKTEMPERATUR

Bei 11-13°C.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, zu Fischgerichten und Krustentieren.

ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent.

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





Rocca di Montemassi ist ein landwirtschaftlicher Betrieb in der Maremma, die sich auf der einen Seite zu den erzehnten Hügeln (Colline Metallifere), auf der anderen Seite bis zum Meer ausdehnt und die vielen Facetten dieses Winkels der Maremma Toscana umfasst: den vor Leben strotzenden Boden, der reich an Schätzen ist, die Explosion des Lichts, die strenge, zuweilen auch rustikale Natur. Die sich über Anhöhen und sanfte Hänge erstreckenden Rebflächen beherbergen lokale und internationale Sorten, die gleichermaßen gut gedeihen und dank der Verbindung moderner Technologie und alten Wissens wertvolle Weine voller Kraft und Charakter hervorbringen. Neben dem Anbau alter Getreidesorten tragen auch die Haltung der angesehenen Maremma-Kuh und der Versuchsgarten zu einem vielgestaltigen Mosaik bei, das dem idealen Beispiel des toskanischen Bauernguts als Triebfeder und unverfälschter Zeuge heutigen Landlebens Gestalt verleiht.

Syrosa



KLASSIFIKATION

Maremma Toscana Rosato
DOC



ANBAUGEBIET

Gemeinde Roccastrada,
toskanische Maremma



REBSORTEN

Syrah mit einem Anteil
Sangiovese



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte bei etwa 14°
bis 16° C serviert werden.



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml



WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die frisch gelesenen Trauben werden vorsichtig gepresst und der rosafarbene Most gärt bei niedriger Temperatur (15° - 18°C.) in Stahltanks. Der Wein reift dann für etwa fünf Monate auf der Hefe.

ART DES BODENS

Alluvial, tief und reich an Skelettboden, für die Entwicklung eines starken, widerstandsfähigen Weinbergs und das Wachstum aromatischer Trauben geeignet, die ideal sind für die Erzeugung von modernem Rosé.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Sanft rosa mit korallroten Reflexen.

BOUQUET: In der Nase erkennt man die Region der toskanischen Maremma mit Anklängen von Lavendel, syrah-typischen kleinen roten Früchten und fruchtiger Mandarine.

GESCHMACK: Sehr gutes Gleichgewicht von Frische, Dynamik, mit Anklängen von Vanille, Pfirsich und Granatapfel. Seidig, frisch, mit langem Finale, der perfekte Ausdruck seiner Herkunftsregion.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt als Aperitif. Ideal zu rohen Fischgerichten, Lachs- und Thunfischtartar, gebratenem Fisch und weißem Fleisch.



Masseria Altemura liegt im Herzen des Salento auf halbem Wege zwischen dem ionischen und dem adriatischen Meer. Die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs sind dem außergewöhnlichen Licht, der ganzjährigen frischen Brise beider Meere und einem Boden zu verdanken, in dem weißer Kalkstein und die rote Tonerde des Salento vorherrschen. Das Weingut erstreckt sich innerhalb des Anbaugebietes des Primitivo di Manduria DOC in einer ländlichen Gegend, dem "Agro di Torre Santa Susanna". An einem einzigen Ort vereint es eine alte "Masseria", einen Gutshof, aus dem 17. Jahrhundert, eine nach bioarchitektonischen Grundsätzen gestaltete Kellerei und die wundervollen Weingärten in der Umgebung.

ZINZULA Rosé

Zwischen den beiden Meeren Apuliens wächst der Zinzula, das Juwel der Masseria Altemura, das mit einer Hommage an die Zinzulusa, die Schönheit der salernitanischen Grotten, die Schönheit der Küste feiert. Ein Rosé aus Negroamaro Trauben, der verführt durch sein feines Bouquet und seinen leuchtenden, gewundenen schlanken Körper, in dem sich das Licht bricht. Der Zinzula trägt das Wesen einer Schönheit in sich, die mit kostbaren Details und der Reinheit des kristallklaren Wassers des Mittelmeers spielt.



KLASSIFIKATION

Negroamaro Rosato
Salento IGT



ANBAUGEBIET

Provinz Brindisi



REBSORTEN

100% Negroamaro



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT

12% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

DER WEINBERG

Der Boden der Weinberge, auf denen der Zinzula wächst, zeichnet sich aus durch eine Schicht feiner roter Erde auf einem Bett aus Kalkstein. Für einen Rosé von hoher Qualität, in diesem Fall aus Negroamaro Trauben, kommen die gleichen Anbautechniken zum Einsatz wie für die Erzeugung hochwertiger Weißweine: üppiges Blattwerk zum Schutz der Trauben gegen Überreife und Sonnenbrand, Vermeidung von Oxidation, zu hohem Alkoholgehalt und zu starken Tanninen. Für die Lese prächtiger, knackiger Trauben muss vor allem dafür gesorgt werden, dass die Rebstöcke während der entscheidenden Phase des Reifeprozesses mit der richtigen Menge an Wasser versorgt werden. Dieser Ansatz bildet die Grundlage für einen Rosé mit einer großen Säure, Frische und einem feinen Aroma.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Negroamaro für den Zinzula wird Mitte September bei Sonnenaufgang gelesen, um zu vermeiden. Die sogenannte „Träne“, das heißt der Most, entsteht durch die in die Weinpresse fallenden Trauben und absolut ohne Maischegärung. Mithilfe dieser Methode erhält der Weine eine sehr feine rosa Farbe und die frischeren Geschmacksnoten bleiben erhalten, d.h. die Tannine und die bitteren Noten aus den Schalen werden auf ein Mindestmaß reduziert. Der so erhaltene Wein gärt in Stahltanks und liegt etwa 4 Monate auf einer feinen Maische, bevor er noch für einen kurzen Zeitraum in der Flasche reift.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: fein und zart, zu Puderfarben tendieren, mit sehr leichten kupferfarbenen Reflexen.

BOUQUET: weites Bouquet von eleganter Heckenrose, begleitet von angenehmen Anklängen von Amarena-Kirsche und Gewürzen, die an rosa Pfeffer und Ingwer erinnern, mit einem leichten Hauch Kurkuma.

GESCHMACK: ausgewogen und von intensiver Frische in einem schlanken Körper, getragen von einer schönen Säure und mit einer gespannten, vibrierenden Würzigkeit. Im Mund sehr angenehm mit knackigen Früchten und einem von großer Mineralität geprägten Finale, das den Gaumen kitzelt.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Der Zinzula passt perfekt zu Vorspeisen wie rohem Fisch, leicht frittierten Meeresfrüchten, Sauté von Miesmuscheln und Venusmuscheln, Gemüsepasteten und zu Frischkäse und mittelaltem Käse. Er ist ein optimaler Begleiter zu Risotto mit Meeresfrüchten oder Gemüse, Spaghetti mit Seeigel, Fisch mit Soße und zu frischen, gut gewürzten internationalen Gerichte wie Thai-Nudeln und Phat Thai.

OGNIGIORNO®

Rosato



REBSORTEN

Merlot



ALKOHOLGEHALT

11,5 vol%



FLASCHENGRÖßEN

750 ml - 1500 ml



VINIFIKATION UND REIFUNG

Die reifen, gesunden Merlot-Trauben werden entrappt und gepresst. Die Aromen und die Farbe werden durch eine 4 Stunden dauernde, kurze Mazeration bei 10°C vorsichtig aus den Schalen extrahiert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur und bei einem langen Verbleib auf den natürlichen Hefen.

FARBE

Rosafarben, mit angenehm intensiven kirschfarbenen Reflexen.

BOUQUET

Leicht fruchtig, duftend mit frischen, süßen Anklängen von Johannisbeere und Rosinen.

GESCHMACK

Besonders harmonisch, angenehm trocken und mit einer guten Länge.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 16°C bis 18°C servieren.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ein idealer Wein für die gesamte Mahlzeit. Hervorragend zu würzigen Vorspeisen, Suppen und weißem Fleisch.
