



TENUTA IL BOSCO

OLTREPÒ PAVESE



Oltrepò Pavese ist ein Begriff, der viele Dinge zum Ausdruck bringt, etwa die wunderbare natürliche Vielfalt der Böden und Gelände oder die Tatsache, dass diese Rebe, der die gallischen Stämme so gerne zusprachen und die die benediktinischen Mönchen im Mittelalter wieder zu alter Ehre brachten, im Laufe der Geschichte ohne Unterbrechung angebaut wurde. "Il Bosco" bildet die zahlreichen Facetten dieser Gegend ab, deren gepflegte Weingärten die typischen Sorten traditioneller Trauben genauso wie internationale Reben beherbergen. Insbesondere der Pinot Nero findet hier ein für ihn ideales Terroir vor, der seinen Charakter, seine Feinheit und Eleganz zauberhaft zum Ausdruck bringt. Die intensiven Düfte und verführerischen Charakterzüge der Sorte "Il Bosco" sind das genaue Abbild eines Ortes, der wunderbar freigiebig mit seinen Gaben umgeht.

Barbera Vivace



KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese DOC



ANBAUGEBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTEN

100% Barbera



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Er ist mit Temperaturen zwischen 16 - 18° C zu servieren.



ALKOHOLGEHALT

11% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach der schonenden Maischegärung wird der Most einige Monate lang in Edelstahl tanks gelagert, wo er vor der Flaschenabfüllung leicht nachgärt, was ihm einen Hauch von natürlichem Temperament und angenehmer Spritzigkeit verleiht.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Rubinrot mit lebhaften violetten Reflexen.

BOUQUET: Angenehm weinig, delikater und frisch mit Andeutungen von Rosenduft.

GESCHMACK: Angenehm frisch, vollmundig, leicht perlend, mit feinen Mandelnoten.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal zu kalten und warmen Wurstwaren, weißem und dunklem Braten- oder Schmorfleisch sowie zu mittelreifen Käsesorten.



TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE

Oltrepò Pavese ist ein Begriff, der viele Dinge zum Ausdruck bringt, etwa die wunderbare natürliche Vielfalt der Böden und Gelände oder die Tatsache, dass diese Rebe, der die gallischen Stämme so gerne zusprachen und die die benediktinischen Mönchen im Mittelalter wieder zu alter Ehre brachten, im Laufe der Geschichte ohne Unterbrechung angebaut wurde. "Il Bosco" bildet die zahlreichen Facetten dieser Gegend ab, deren gepflegte Weingärten die typischen Sorten traditioneller Trauben genauso wie internationale Reben beherbergen. Insbesondere der Pinot Nero findet hier ein für ihn ideales Terroir vor, der seinen Charakter, seine Feinheit und Eleganz zauberhaft zum Ausdruck bringt. Die intensiven Düfte und verführerischen Charakterzüge der Sorte "Il Bosco" sind das genaue Abbild eines Ortes, der wunderbar freigiebig mit seinen Gaben umgeht.



Bonarda Vivace



KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese DOC



ANBAUGEBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTEN

100% Croatina



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Liegt bei 14° - 16° C
(nicht überschreiten)



ALKOHOLGEHALT

12% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach Tradition vinifiiziert um die angenehme Fruchtigkeit hervorzuheben, unterzieht dieser Wein sich danach einer zweiten Gärung um eine aromatische Lebhaftigkeit zu erhalten.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensiv Rubinrot und Veilchenblau.

BOUQUET: Intensiv, duftend, erinnert an Veilchen, Bittermandel, Sauerkirsche und Pflaume.

GESCHMACK: Trocken, weich, würzig, leicht perlend.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Hervorragend zu Quiches, piemontesischen Ravioli, Fleischravioli, warmen Wurstwaren, gebratenem oder geschmortem hellem Fleisch und mittelaltem Käse.



TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE

Oltrepò Pavese ist ein Begriff, der viele Dinge zum Ausdruck bringt, etwa die wunderbare natürliche Vielfalt der Böden und Gelände oder die Tatsache, dass diese Rebe, der die gallischen Stämme so gerne zusprachen und die die benediktinischen Mönchen im Mittelalter wieder zu alter Ehre brachten, im Laufe der Geschichte ohne Unterbrechung angebaut wurde. "Il Bosco" bildet die zahlreichen Facetten dieser Gegend ab, deren gepflegte Weingärten die typischen Sorten traditioneller Trauben genauso wie internationale Reben beherbergen. Insbesondere der Pinot Nero findet hier ein für ihn ideales Terroir vor, der seinen Charakter, seine Feinheit und Eleganz zauberhaft zum Ausdruck bringt. Die intensiven Düfte und verführerischen Charakterzüge der Sorte "Il Bosco" sind das genaue Abbild eines Ortes, der wunderbar freigiebig mit seinen Gaben umgeht.

Poggio Pelato 2016

Der antike Name geht auf uralte Quellen zurück: Poggio Pelato heißt eine Rebfläche, die wegen ihres Mikroklimas und ihrer Bodenbeschaffenheit die sortentypischen Eigenschaften des Pinot Nero zum Ausdruck bringt, welcher hier genau den richtigen Lebensraum vorfindet. Anforderungsgerechter Anbau im Weinberg und Sorgfalt in der Kantine bringen diesen Wein hervor, der schon mit seiner zart rubinroten, aber glanzhellen Farbe und den klar wahrnehmbaren intensiven Duftnoten nach Johannesbeere, Rhabarber und einem subtilen dunklen Gewürz ausdrücklich auf sich aufmerksam macht. Der Schluck explodiert in einem berausenden, breit gefächerten und ausdrucksvollen Aromenreichtum, das fruchtig leuchtet und dann in einem vibrierenden Abgang mit der rebsortentypischen Säure frisch ausklingt.



KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese
DOC



ANBAUGEBIET

Zenevredo,
Oltrepò Pavese



JAHRGANG

2016



REBSORTEN

100% Pinot Nero



ZEITPUNKT DER WEINLESE

In der ersten
Septemberwoche




ART DER ERNTE


Manuell

KLIMA

Der Jahrgang 2016 war gekennzeichnet durch einen trockenen Winter mit niedrigen Temperaturen, auf den sofort ein mildes, regenloses Frühjahr folgte. Der Wachstumsbeginn der Pflanzen lag in der Norm. Zwischen Mai und Mitte Juni regnete es ab und zu, jedoch nur geringe Mengen, wodurch die Pflanzen während der ersten wichtigen phänologischen Phase unterstützt wurden. Die Temperaturen stiegen nie über 30°C und die stets mäßige Luftfeuchte schuf ein gesundes Mikroklima im Weinberg. Zwischen Mitte Juni und der ersten


 **STOCKDICHTE**
4.500 Weinstöcke/ha


 **ERTRAG PRO HEKTAR**
75 Doppelzentner/ha

 **ALKOHOLGEHALT**
13,5% vol.

 **IDEALE SERVIERTEMPERATUR**
16° - 18° C

 **ERHÄLTICHE FORMATE**
750 ml

 **ALTERUNGSPOTENTIAL**
8-10 Jahre

 **ERSTER ANBAUJAHRGANG**
1998

Juliwoche regnete es diverse Male stark und aufgrund der milden Temperaturen und der Gesundheit der Pflanzen konnten die Trauben langsam reifen. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht lagen bei 10 bis 13°C. Die Pflanzen entwickelten sich in perfekt harmonisch. Dies zeigt sich auch im Glas, das die für diesen Jahrgang typische extreme geschmackliche und sensorische Feinheit präsentiert. Es handelt sich wahrscheinlich um den in Menge und Güte besten Jahrgang seit langem. Die Lese erfolgte in der ersten Septemberwoche. Die Trauben waren rundum gesund und hatten eine optimale Säure und weiche Tannine, die Voraussetzung für eine sehr lange Lagerfähigkeit des Weins.

ART DES BODENS

Tonig-schluffige, mergelhaltige Kalkböden.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Niedere Spalierziehung (Guyot).

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die sehr sorgfältig geernteten Trauben durchlaufen eine viertägige kalte Mazeration, an die sich die Gärung anschließt. Nach dem Abstich ruht der Wein, damit sich die Trübstoffe absetzen können. Anschließend wird er teils in 228 Liter fassende Barriques, teils in 25 hl große Fässer gefüllt. Die malolaktische Gärung in den Fässern entwickelte sich im Frühjahr mit dem natürlichen Anstieg der im Keller herrschenden Temperaturen auf natürliche Weise. Der Wein wird nach einem Jahr Reifung in Holz weitere 4 Monate in Stahl ausgebaut und verbringt dann die verbleibenden 8 Monate auf der Flasche. Er wird zu keinem Zeitpunkt geklärt, gekühlt oder gefiltert und behält deshalb seinen einzigartigen Charakter bei.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Ein zartes Rubinrot mit purpurfarbenen Nuancen.

BOUQUET: Einem intensiven Geruch mit Aromen nach Heidelbeere, Johannisbeere, Kirsche, Rose und Rhabarber folgen angenehme Röstnoten.

GESCHMACK: Elegant, fein, weich am Gaumen mit einem leichten mandeligen Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ausgezeichneter Wein für das komplette Menü, der ganz hervorragend zu kräftigen ersten Gängen, gefüllten und im Ofen zubereiteten Nudelspeisen sowie zu Kalbfleisch und Federwild passt.



Die einzigartigen Eigenschaften des Gebietes und der Böden des Oltrepò Pavese, die Tradition in der Gewinnung von Schaumweinen sowie die Trauben Pinot Nero, die hier in idealer Umgebung ihre Vorzüge bestens entfalten können, gehen in der Champagnermethode eine gelungene Verbindung ein, deren Inbegriff der Oltrenero ist. Das Herausarbeiten der fabelhaften Nuancen, die die verwendeten Trauben so auszeichnen, beginnt bei diesen Schaumweinen bereits im Weinberg, wo die Pflege der Verschiedenartigkeit der einzelnen Lagen Rechnung trägt, und findet dann mit rigorosen, die Rebsorten berücksichtigenden Weinbereitungsmethoden seine Fortsetzung. Am Ende steht der Zauber einer perfekten Verbindung aus Charakter, Feinheit und Eleganz, in der die intensiven, streckenweise verführerischen Düfte das genaue Abbild eines Ortes sind, der wunderbar freizügig mit seinen Gaben umgeht.

Oltrenero Cruasé Klassische Methode



KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese DOCG



ANBAUGEBIET

Zenevredo, Oltrepò Pavese



REBSORTEN

100% Pinot Noir



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

8° C



ALKOHOLGEHALT

12% vol.



DOSAGE

6 g/l



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml - 3000 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die handgelesenen Trauben werden entrappt, danach folgt eine 6- bis 8-stündige Mazeration, durch die es zu einer leichten Extraktion der Farbe aus den Schalen kommt. Danach werden die Trauben leicht gepresst mit einer 45%-igen Extraktion des Mostes, der dann für 12 Stunden statisch dekantiert wird. Die alkoholische Gärung findet dann 12 Tage bei 18°C statt und der Wein reift auf der Hefe ("sur Lie") bis zum Juli nach der Lese. Danach erfolgt die Dosage (mit "Liqueur de tirage"), die die zweite Gärung auslöst. Diese dauert etwa 36 Monate bis zum Dégorgement und der gleichzeitigen Zugabe von "Liqueur d'expédition" für einen Restzucker von 5 g/l.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Lebhaftes Rosa mit leuchtenden Reflexen, sehr feine Perlage und lang anhaltender Schaum.

BOUQUET: Duftendes Bouquet, zu Anfang mit angenehmen Zitrusnoten, wie Mandarine, und typischen Anklängen von kleinen roten Früchten wie Himbeere, Johannisbeere und wilden Erdbeeren. Elegantes Finale, das an Brotkruste erinnert.

GESCHMACK: Im Mund präsentiert er sich entschlossen, frisch, sehr würzig, mit einem Finale, das an das Bouquet erinnert.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Aufgrund seiner Ausgewogenheit und seines Aromas ist er ideal als Aperitif. Passt sehr gut zu hochwertigem Wurstaufschnitt und leichten Gerichten wie Risotto und Gemüsesuppe. Hervorragend zu Krustentieren und rohem Fisch.



TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE

Oltrepò Pavese ist ein Begriff, der viele Dinge zum Ausdruck bringt, etwa die wunderbare natürliche Vielfalt der Böden und Gelände oder die Tatsache, dass diese Rebe, der die gallischen Stämme so gerne zusprachen und die die benediktinischen Mönchen im Mittelalter wieder zu alter Ehre brachten, im Laufe der Geschichte ohne Unterbrechung angebaut wurde. "Il Bosco" bildet die zahlreichen Facetten dieser Gegend ab, deren gepflegte Weingärten die typischen Sorten traditioneller Trauben genauso wie internationale Reben beherbergen. Insbesondere der Pinot Nero findet hier ein für ihn ideales Terroir vor, der seinen Charakter, seine Feinheit und Eleganz zauberhaft zum Ausdruck bringt. Die intensiven Düfte und verführerischen Charakterzüge der Sorte "Il Bosco" sind das genaue Abbild eines Ortes, der wunderbar freigiebig mit seinen Gaben umgeht.



Philéo Rosé



KLASSIFIKATION

Spumante Extra Dry



ANBAUGEBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTEN

100% Pinot Nero



IDEALE SERVIERTEMPORATUR

Bei 6 – 8 °C zu servieren.



ALKOHOLGEHALT

11,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Pinot Nero-Trauben werden bei voller Reife gelesen, um mittels sanfter Pressung eine nur teilweise Extraktion der Farbstoffe zu erreichen, die dem Rosé seine charakteristische namensgebende Farbe verleiht. Die Zweitgärung des Grundweins erfolgt bei langfristiger Verweildauer auf den Hefen nach der Charmat-Methode im Drucktank, als Gewähr für feinste Perlage und ein facettenreiches Bouquet.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Strahlendes Rosarot mit purpurfarbenen Reflexen.

BOUQUET: Von Frische und Aromenfülle geprägtes, breitgefächertes und floreales Bouquet, im Ansatz Wahrnehmungen von Johannisbeeren, danach angenehme Hefenoten.

GESCHMACK: Am Gaumen weich, schmeichelnd und sehr nachhaltig. Floreale Nuancen und Erinnerungen an kleine rote Früchte klingen in einem reintonigen, sauberen Finale aus.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ausgezeichnet sowohl als Aperitif wie zum ganzen Mahl. Ideal zu rohen Scampi und Carpaccio vom Thunfisch.



TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE

Oltrepò Pavese ist ein Begriff, der viele Dinge zum Ausdruck bringt, etwa die wunderbare natürliche Vielfalt der Böden und Gelände oder die Tatsache, dass diese Rebe, der die gallischen Stämme so gerne zusprachen und die die benediktinischen Mönchen im Mittelalter wieder zu alter Ehre brachten, im Laufe der Geschichte ohne Unterbrechung angebaut wurde. "Il Bosco" bildet die zahlreichen Facetten dieser Gegend ab, deren gepflegte Weingärten die typischen Sorten traditioneller Trauben genauso wie internationale Reben beherbergen. Insbesondere der Pinot Nero findet hier ein für ihn ideales Terroir vor, der seinen Charakter, seine Feinheit und Eleganz zauberhaft zum Ausdruck bringt. Die intensiven Düfte und verführerischen Charakterzüge der Sorte "Il Bosco" sind das genaue Abbild eines Ortes, der wunderbar freigiebig mit seinen Gaben umgeht.



Philéo



KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese DOC



ANBAUGEBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTEN

100% Pinot Nero



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Zwischen 6° - 8° C
zu servieren.



ALKOHOLGEHALT

11,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Philéo Spumante Brut wird nach der Charmat- Langzeitmethode versetzt, die durch die 12-monatige Reifung auf dem natürlichen Hefegeläger, eine sehr feine Perlage und die Entwicklung eines komplexen und finessenreichen Bouquets gewährleistet.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Strohgelb mit brillanten Reflexen; lockeres feines Bläschenspiel.

BOUQUET: Frisch, ausgesprochen fruchtig geprägte Aromenfülle.

GESCHMACK: Weich und lebhaft, ausgeprägte Säurebalance.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ausgezeichnet als Aperitif und Genussspender für alle Anlässe, doch auch ein ausgezeichneter, eleganter Begleiter zum ganzen Mahl.



Die einzigartigen Eigenschaften des Gebietes und der Böden des Oltrepò Pavese, die Tradition in der Gewinnung von Schaumweinen sowie die Trauben Pinot Nero, die hier in idealer Umgebung ihre Vorzüge bestens entfalten können, gehen in der Champagnermethode eine gelungene Verbindung ein, deren Inbegriff der Oltrenero ist. Das Herausarbeiten der fabelhaften Nuancen, die die verwendeten Trauben so auszeichnen, beginnt bei diesen Schaumweinen bereits im Weinberg, wo die Pflege der Verschiedenartigkeit der einzelnen Lagen Rechnung trägt, und findet dann mit rigorosen, die Rebsorten berücksichtigenden Weinbereitungsmethoden seine Fortsetzung. Am Ende steht der Zauber einer perfekten Verbindung aus Charakter, Feinheit und Eleganz, in der die intensiven, streckenweise verführerischen Düfte das genaue Abbild eines Ortes sind, der wunderbar freizügig mit seinen Gaben umgeht.

Oltrenero Klassische Methode



KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese DOCG



ANBAUGEBIET

Zenevredo, Oltrepò Pavese



REBSORTEN

100% Pinot Noir



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

8° C



ALKOHOLGEHALT

12% vol.



DOSAGE

5 g/l



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml - 3000 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach der leichten Pressung der ganzen, in Kisten gelesenen Trauben, mit der Extraktion von etwa 45% Most, wird der Most etwa 12 Stunden bei 16°C statisch dekantiert. Die alkoholische Gärung findet dann 12 Tage bei 18°C statt und der Wein reift auf der Hefe ("sur Lie") bis zum Juli nach der Lese. Danach erfolgt die Dosage (mit "Liqueur de tirage"), die die zweite Gärung auslöst. Diese dauert etwa 48 Monate bis zum Dégorgement und der gleichzeitigen Zugabe von "Liqueur d'expédition" für einen Restzucker von 4 g/l.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Für Pinot nero typisches sanftes Strohgelb, mit schönem Schaum und einer sehr feinen, konstanten und lang anhaltenden Perlage.

BOUQUET: Weite Nase, erinnert an Brotkruste, mit mineralischen und blumigen Anklängen von Glyzinie und Holunder. Die Fruchtnoten sind typisch für die roten Rebsorten dieses Schaumweins: kleine rote Früchte wie Johannisbeere und Himbeere mit angenehmen Anklängen von Zitrusfrüchten.

GESCHMACK: Im Mund präsentiert er sich entschlossen, frisch, sehr würzig, mit einem Finale, das an das Bouquet erinnert.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Hervorragender Aperitif, passt sehr gut zu hochwertigem Wurstaufschnitt und Hors d'oeuvre. Aufgrund seiner Struktur eignet er sich für die gesamte Mahlzeit, zu Risotto und feinen Nudelgerichten, Meeresfrüchten und Sushi.



OLTRENERO



Oltrenero Brut Nature Klassische Methode



KLASSIFIZIERUNG

Oltrepo' Pavese DOCG



PRODUKTIONSGBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTE

Die besten Trauben
Pinot Nero 100%



ALKOHOLGEHALT

12% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

LAGE

Hügellage mit Gefälle von 35%. Rebstöcke seit 20 Jahren in Guyot-Erziehung. Ertrag von etwa 80 dz/ha.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der leichten Pressung der ganzen, in Kisten gelesenen Trauben, mit der Extraktion von etwa 45% Most, wird der Most etwa 12 Stunden bei 16°C statisch dekantiert. Die alkoholische Gärung findet dann 12 Tage bei 18°C statt und der Wein reift auf der Hefe ("sur Lie") bis zum Juli nach der Lese. Danach erfolgt die Dosage (mit "Liqueur de tirage"), die die zweite Gärung auslöst. Diese dauert etwa 48 Monate bis zum Dégorgement und der gleichzeitigen Zugabe von "Liqueur d'expédition" ohne weitere Dosage.

FARBE

Für Pinot nero typisches sanftes Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen, mit schönem Schaum und einer außerordentlich feinen Perlage.

BOUQUET

Weite, komplexe Nase, erinnert an Brotkruste, mit mineralischen und blumigen Anklängen von Rose und Akazie. Die Fruchtnoten sind typisch für die roten Rebsorten dieses Schaumweins: kleine rote Früchte wie Johannisbeere und Himbeere mit angenehmen Anklängen von Zitrusfrüchten und Nuancen von Feingebäck.

GESCHMACK

Im Mund üppig mit lebendiger Würzigkeit und angenehmer, zitrusartiger Frische. Das leicht mandelartige und röstartige Finale vervollständigt den besonders attraktiven Geschmackseindruck.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Hervorragender Aperitif, sehr gut zu Hors d'oeuvre nach italienischem oder internationalem Rezept. Aufgrund seiner Struktur eignet er sich für die gesamte Mahlzeit, zu Risotto und feinen Nudelgerichten, Meeresfrüchten und Sushi.