



Bonarda Vivace



KLASSIFIZIERUNG

Oltrepo' Pavese DOC



PRODUKTIONSGBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTE

Croatina, sortenrein



ALKOHOLGEHALT

12% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

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

FARBE

Intensiv Rubinrot und Veilchenblau.

BOUQUET

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

GESCHMACK

Trocken, weich, würzig, leicht perlend.

SERVIERTEMPERATUR

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

SPEISEEMPFEHLUNGEN

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



Malvasia



KLASSIFIZIERUNG

Oltrepò Pavese, Doc
Prickelnd-Naturell



PRODUKTIONSGBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTE

Malvasia di Candia
aromatica



ALKOHOLGEHALT

11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der Weinlese der vollreifen Trauben, werden diese einer sanften Kelterung unterzogen. Danach erfolgt eine 24-stündige Hülsmischung, bei der der Most im Kontakt mit den Hülsen verbleibt, um dessen Aromavorstufen zu extrahieren und die Fruchtigkeit und das primäre Aroma der Malvasia bestens zu bewahren.

FARBE

Intensiv strohgelb mit goldenen Reflexen.

BOUQUET

Angenehm aromatisch, mit feinen Nuancen von Akazienblüten.

GESCHMACK

Frisch und lebhaft, mit einer sehr würzigen Note, die mit einem mandeligen Nachgeschmack harmoniert.

SERVIERTEMPERATUR

Liegt bei 8°-10°C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Hervorragend zu Wurstwaren, insbesondere Coppa, Schinken und Schinkenspeck. Ein köstlicher Aperitifwein und ein ausgezeichnete Begleiter eines kompletten Menüs und jeglicher kleinen Zwischenmahlzeit.



Philèò



KLASSIFIZIERUNG

Oltrepò Pavese DOC



PRODUKTIONSGEBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTE

100% Pinot Nero



ALKOHOLGEHALT

11,5 Volumenprozent.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der Philèò Spumante Brut wird nach der Charmat- Langzeitmethode versektet, die durch die 12-monatige Reifung auf dem natürlichen Hefegeläger, ein sehr feines Perlage und die Entwicklung eines komplexen und finessenreichen Bouquets gewährleistet.

FARBE

Strohgelb mit brillanten Reflexen; lockeres feines Bläsenspiel.

BOUQUET

Frisch, ausgesprochen fruchtig geprägte Aromenfülle.

GESCHMACK

Weich und lebhaft, ausgeprägte Säurebalance.

SERVIERTEMPERATUR

Zwischen 6-8°C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

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



Philèo Rosé



KLASSIFIZIERUNG

Spumante Extra Dry



PRODUKTIONSGBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTE

100% Pinot Nero



ALKOHOLGEHALT

11,5 Vol.%



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

VINIFIZIERUNG UND VEREDELUNG

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.

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.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 6 – 8 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

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



Oltrenero

Spumante metodo classico



KLASSIFIZIERUNG

Oltrepo' Pavese DOCG



PRODUKTIONSGBIET

Zenevredo (Oltrepo' Pavese)



REBSORTE

100% Pinot Nero, ausgewählte Trauben aus einem einzigen Weinberg.



ALKOHOLGEHALT

12% in volume



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

TRAUBENERTRAG

Anbaugebiet in Hügellage mit Steigungen von 35%. Über 20 Jahre alte Rebstöcke in Guyot-erziehung. Der Ertrag liegt bei etwa 80 dz/ha.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der sanften Pressung der Trauben mit einer Extraktion von 45% des Vorlaufmostes erfolgt die zwölfstündige statische Dekantation bei 16°C. Die alkoholische Gärung dauert 12 Tage bei 18°C und der Wein wird sur lie (auf der Hefe) bis zum Juli nach der Lese ausgebaut, wenn die Zugabe des Liqueur de tirage erfolgt, um die Schaumbildung zu erzielen. Diese setzt sich über 48 Monate, bis zum dégorgement (Enthefen) fort. Gleichzeitig wird der Liqueur d'expédition zugesetzt, um einen Zuckergehalt von 4 g/l zu erhalten.

FARBE

Für Pinot Nero typisches strohgelb, verschönert durch einen weichen Schaum und eine sehr feine, kontinuierliche und lang anhaltende Perlage.

BOUQUET

Volles, an Brotkrusten erinnerndes Bouquet mit mineralischen und floralen Noten von Holunderblüten und Glyzinien. Die fruchtigen Noten sind typisch für die rote Rebsorte, aus der dieser Schaumwein hergestellt wird: Kleine rote Früchte, wie Johannisbeeren und Himbeeren mit einer angenehmen, an Zitrusfrüchte erinnernden Note.

GESCHMACK

Im Mund ist der Wein entschieden, frisch und gehaltvoll mit einer Wiederaufnahme des Bouquets im Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichneter Aperitif und idealer Begleiter für Wurstspezialitäten und feine Antipasti. Aufgrund seiner Struktur passt dieser Wein ausgezeichnet zu allen Gängen der Mahlzeit, wie beispielsweise Risotto und milde Pastagerichte, Meeresfrüchte und Sushi.




TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE

Oltrenero Cruasé Spumante metodo classico



KLASSIFIZIERUNG

Oltrepo' Pavese DOCG



PRODUKTIONSGBIET

Zenevredo (Oltrepo' Pavese)



REBSORTE

Die besten Pinot nero Trauben sortenrein aus einem einzigen Weingut.



ALKOHOLGEHALT

12% Volumenprozent.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml

TRAUBENERTRAG

Weinberge mit 35% Gefälle. 20-jährige Reben, in Guyot angebaut. Der Ertrag ist von zirka 80 q/ha.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben, zu Hand geerntet, werden abgebeert und für 6-8 Stunden aufgeweicht, dadurch gewinnt man die Farbe aus den Traubenschalen. Danach erfolgt eine leichte Pressung, wodurch 45% Most gewonnen wird; dieser unterzieht sich dann einer statischen Dekantierung von 12 Stunden. Die alkoholische Gärung erfolgt über 12 Tage bei 18°C und der Wein reift sur lie bis dem der Weinlese folgendem Juli, wenn der liqueur de tirage zur Schaumerzeugung hinzugefügt wird. Diese dauert 36 Monate, bis zum dégorgement und der gleichzeitigen Hinzufügung des liqueur d'expédition um einen Restzucker von 5 g/l zu erhalten.

FARBE

Intensives rosa mit leuchtenden Reflexen, feinem Perlage und weichem, anhaltendem Schaum.

BOUQUET

Duftendes Bouquet mit angenehmen Zitrusnoten, wie Mandarine, und charakteristischen Aromen kleiner roter Früchte, von der Himbeere bis zur Johannisbeere und der Walderdbeere. Eleganter Abgang, der an Brotkruste erinnert.

GESCHMACK

Ausgeprägter, frischer und würziger Geschmack. Im Finale werden die Bouquetnoten nochmals aufgenommen.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Wegen der Ausgewogenheit und des Dufts, ein idealer Aperitifwein. Passt ausgezeichnet zu hochwertigen Aufschnitten und leichten Gerichten, wie Risotto und Gemüsesuppen. Hervorragend zu Krustentieren und rohem Fisch.