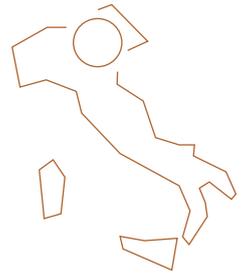


Cabernet Cicogna

Cabernet
Colli Berici DOC



“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barrriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.

TECHNISCHE INFORMATIONEN	NAME & HERKUNFT Der Name Cicogna (Storch) ergibt sich aus dem Ort „Storchenhügel“ in den Colli Berici nah bei Alonte.	PFLANZDICHT 5200 Reben p. Ha
		TRAUBENMENGE 80 DZ p.Ha
	BODENART Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.	ALTER DER REBEN 20 Jahre
	REBSORTE Cabernet Sauvignon 100%	ERNTZEIT Mitte Oktober werden die Trauben selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
	ANBAUWEISE Guyot	WEINBEREITUNG ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
	WEINBERGSHÖHE 200 m.ü.d.M.	
	AUSRICHTUNG West	VERARBEITUNG & REIFUNG 12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (mittl. Toastung). Danach Füllung und Flaschenlagerung mind. 6 Mon.
REBFLÄCHE 3 ha		

ANALYSE	VORH. ALKOHOL 14% Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK Dunkles Rubin tiefgründig mit einer kleinen Tendenz zum Granat im Duft kleine rote Früchte und Gewürze, im Mund satt und samtig, elegante Tannine, langer Nachhall. SERVIERTEMPERATUR 16-18°C SPEISEEMPFEHLUNG Optimal zu kräftigem Braten, Wild, Gebrülltem, reifem Weichkäse. FLASCHENINHALTE e 750 ml / Magnum 1,5 l
	RESTZUCKER 2 g/l	
	SÄURE 5,5 g/l	

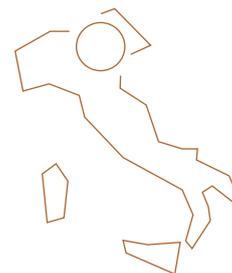


Merlot Cicogna

Merlot Colli
Berici DOC



“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barrriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.



TECHNISCHE INFORMATIONEN	NAME & HERKUNFT Der Name Cicogna (Storch) ergibt sich aus dem Ort "Storchenhügel" in den Colli Berici nah bei Alonte.	PFLANZDICHTE 5200 Reben p. Ha
		TRAUBENMENGE 75 DZ p.Ha
	BODENART Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.	ALTER DER REBEN 16 Jahre
	REBSORTE Merlot 100%	ERNTZEIT Anfang Oktober werden die Trauben selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
	ANBAUWEISE Guyot	WEINBEREITUNG ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
	WEINBERGSHÖHE 160-190 m.ü.d.M.	VERARBEITUNG & REIFUNG 12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (mittl. Toastung). Danach Füllung und Flaschenlagerung mind. 6 Monate.
	AUSRICHTUNG Süd-Südwest	
REBFLÄCHE 3 ha		

ANALYSE	VORH. ALKOHOL 14% Vol.
	RESTZUCKER 2,5 g/l
	SÄURE 5,8 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK	Tiefes Rubin mit Granatreflexen, Duft von rotem Fruchtkorb, im Geschmack auch Kompott von Johannisbeere und Schokolade, weich und samtig, gut strukturiert, elegante eingebunden Tannine, sehr langer Nachhall.
	SERVIERTEMPERATUR 16-18°C
	SPEISEEMPFEHLUNG Sehr gut zu Niederwild, Spanferkel, und gereiftem Käse.
	FLASCHENINHALTE e 750 ml / Magnum 1,5 l



Syrah Cicogna

Syrah
Veneto IGT



“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barrriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbau erfahrung.



TECHNISCHE INFORMATIONEN	NAME & HERKUNFT Der Name Cicogna (Storch) ergibt sich aus dem Ort "Storchenhügel" in den Colli Berici nah bei Alonte.	PFLANZDICHT 5200 Reben p. Ha
		TRAUBENMENGE 75 DZ p.Ha
	BODENART Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.	ALTER DER REBEN 16 Jahre
	REBSORTE Syrah 100%	ERNTZEIT In den ersten Oktobertage werden die Trauben selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
	ANBAUWEISE Guyot	WEINBEREITUNG ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
	WEINBERGSHÖHE 200 m.ü.d.M.	VERARBEITUNG & REIFUNG 12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (med. Toast). Danach Füllung und mind. 6 Monate Flaschenlagerung.
	AUSRICHTUNG Süd-Südwest	
REBFLÄCHE 2 ha		

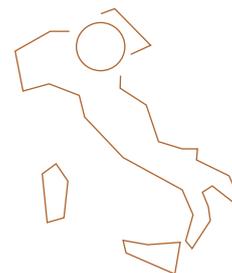
ANALYSE	VORH. ALKOHOL 14% Vol.
	RESTZUCKER 2,5 g/l
	SÄURE 5,2 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK	Schweres Rubin, im Duft intensive reife Waldbeeren und Kirschen, im Mund auch Kaffentoten und Lakritz, sehr gute Textur und Tanninstruktur, langer und angenehmer Nachhall.
	SERVIERTEMPERATUR 16-18°C
	SPEISEEMPFEHLUNG Eleganter Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Hartkäse.
	FLASCHENINHALTE e 750 ml / Magnum 1,5 l



San Martino Cicogna

Rosso Passito
Veneto IGT



“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barrriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT

Der Name Cicogna (Storch) ergibt sich aus dem Ort "Storchenhügel" in den Colli Berici nah bei Alonte, San Martino jedoch kommt vom Tag der Kelterung an Sankt Martin (11. November).

BODENART

Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.

REBSORTE

Merlot 100%

ANBAUWEISE

Guyot

WEINBERGSHÖHE

220 m.ü.d.M.

AUSRICHTUNG

Süd-Südwest

REBFLÄCHE

1,5 ha

PFLANZDICHT

5200 Reben p. Ha

TRAUBENMENGE

75 DZ p.Ha

ALTER DER REBEN

16 Jahre

ERNTZEIT

Anfang Oktober werden nur die besten Trauben der am stärksten der Sonne ausgerichteten Parzellen selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.

WEINBEREITUNG

ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°

TROCKNUNG

Natürliche Trocknung in kleinen Holzkassetten bis Sankt Martin (11.11.) in einer Obststreckkammer.

VERARBEITUNG & REIFUNG

12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (med. Toast). Danach Füllung und mind. 6 Monate Flaschenlagerung.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL

15% Vol.

RESTZUCKER

20 g/l

SÄURE

6,2 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Undurchdringbares Rubin, Duft von eingelegten Kirschen, Amarena und Johannisbeermus, im Mund eine ausgeglichene Frucht, eingebundene Tannine, Kraft, Fülle und Eleganz, sehr langer Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR

16-18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Optimal zur Meditation, zur Bitterschokolade oder einer solchen Phantasie..

FLASCHENINHALTE

e 750 ml / Magnum 1,5 l

