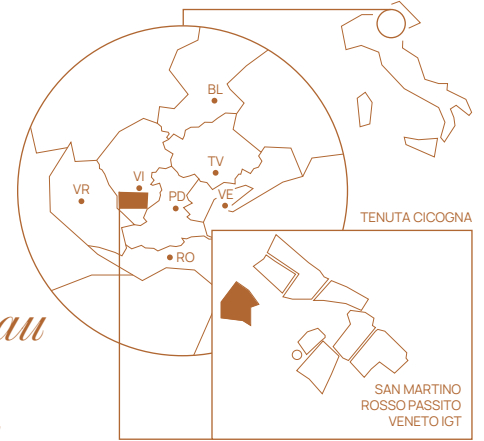


San Martino Cicogna

Rosso Passito
Veneto IGT



Jedes Etikett steht für ein einzigartiges Anbaugebiet und ein Weinprojekt, das seit 30 Jahren die höchste Qualität anstrebt. Von der Reberziehung mit Guyot-Schnitt bis zum Ausbau in Fässern aus französischer Eiche ist die Linie Cicogna das Ergebnis eines Terroirs und unserer hundertjährigen Erfahrung in der Weinbereitung.



	AUGE Undurchdringliches Rubinrot.	NASE Eingelegte Kirschen.	GAUMEN Fruchtige Noten, begleitet von dem weichen San Martino.	<p>frisch - säurebetont reifwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Persistenz Konsistenz</p>
--	---	-------------------------------------	--	---

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Der Name „Cicogna“ leitet sich von dem gleichnamigen Gebiet auf den Colli Berici in der Gemeinde Alonte ab. „San Martino“ ist hingegen ein Hinweis auf den Zeitpunkt der Weinlese um den 11. November, dem Martinstag.	GRÖSSE DER REBFLÄCHE 1,5 ha
	BODENTYPOLOGIE Die Böden befinden sich auf einem Sandsteinhügel aus verkarstem Kalkstein, der reich an Eisen, Magnesium und Kalium ist.	REBDICHTE PRO HA 5.200
	REBSORTEN Merlot 100 %	TRAUBENERTRAG PRO HA 65 dz
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 22 Jahre
	LAGE 220 m ü.d.M.	ZEITRAUM DER WEINLESE Anfang Oktober werden nur die hochwertigsten Trauben, die der Sonne am meisten ausgesetzt waren, von Hand gelesen.
	EXPOSITION nach Süden, Südwesten	APPASSIMENTO-VERFAHREN Natürliche Trocknung in Holzkisten bis Mitte November im Fruchtspeicher unserer Kellerei.
		WEINBEREITUNG Entrappen und Pressen der Trauben und dreimaliges Unterstoßen des Tresterhutes; 18-tägige Gärung auf den Schalen in Edelstahltanks bei einer Höchsttemperatur von 26 °C.
		ENTWICKLUNG UND VERFEINERUNG 18 Monate in kleinen, mittelstark getoasteten 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Abfüllung und 12 Monate Reifung in der Flasche.

LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 15 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Dichte rubinrote Farbe. Intensiver Duft von eingelegten Kirschen, Kompott aus Amarena-Kirschen und Johannisbeeren. Am Gaumen ausgewogen und mit angenehm anhaltendem Abgang, reich an Tannin, das dem Wein eine beachtliche Struktur und Eleganz verleiht.
	RESTZUCKER 20 g/l		SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C
	GESAMTSÄURE 6,2 g/l		ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Optimal als Meditationswein oder zu Edelbitterschokolade.
			FLASCHE e 750 ml / Magnum 1,5 l

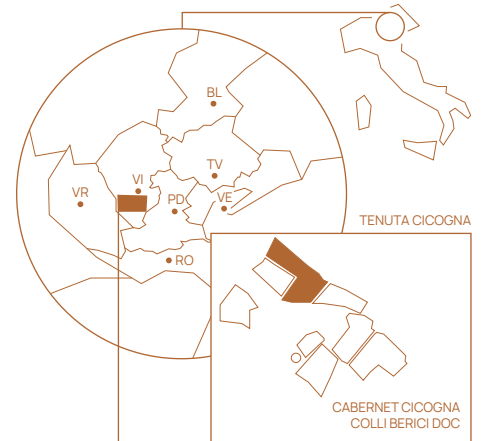


Cabernet Cicogna

Cabernet
Colli Berici DOC



Jedes Etikett steht für ein einzigartiges Anbaugebiet und ein Weinprojekt, das seit 30 Jahren die höchste Qualität anstrebt. Die Linie Cicogna ist das Ergebnis eines Terroirs und unserer hundertjährigen Erfahrung in der Weinbereitung.



	AUGE Undurchdringliches Rubinrot	NASE Würzige Noten und schwarze Johannisbeeren.	GAUMEN Körperreich mit Anklängen an rote Früchte und sehr elegantes Tannin.	<p>frisch - säurebetont reifwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Persistenz Konsistenz</p>
--	--	---	---	---

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Der Wein wurde nach dem gleichnamigen Gebiet „Cicogna“ in den Colli Berici in der Gemeinde Alonte benannt.	REBDICHTE PRO HA 5.200
	BODENTYPOLOGIE Die Böden befinden sich auf einem Kalksteinhügel, der reich an Eisen und Mineralien ist.	TRAUBENERTRAG PRO HA 80 dz
	REBSORTEN Cabernet Sauvignon 100 %	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 Jahre
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot	ZEITRAUM DER WEINLESE Die Trauben werden in der ersten Oktoberwoche in Handarbeit geerntet, in Holzkisten verladen und in die Kellerei gebracht.
	LAGE 150-180 m ü.d.M.	WEINBEREITUNG Nach dem Abbeeren werden die besten Trauben ausgewählt und dann bei 24 °C einem Gärungsprozess in Edelstahlbehältern unterzogen.
	EXPOSITION nach Westen	ENTWICKLUNG UND VERFEINERUNG 12 Monate in 228-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Nach dieser Passage in den Barriques wird der Wein weitere 6 Monate in Zementwannen ausgebaut.
	GRÖSSE DER REBFLÄCHE 5 ha	

LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 14 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Ausgesprochen kräftiges und tiefes Rubinrot, das mit der Zeit zu Rubinrot tendiert. Fruchtiges Bouquet nach kleinen roten Beeren und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig und samtig mit elegantem Tannin und lang anhaltendem Abgang.
	RESTZUCKER 2 g/l		SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C
	GESAMTSÄURE 5,5 g/l		ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Optimal zu würzigem Braten, Wild, Fleischspießen und reifem Weichkäse.
			FLASCHE e 750 ml / Magnum 1,5 l / 3 l

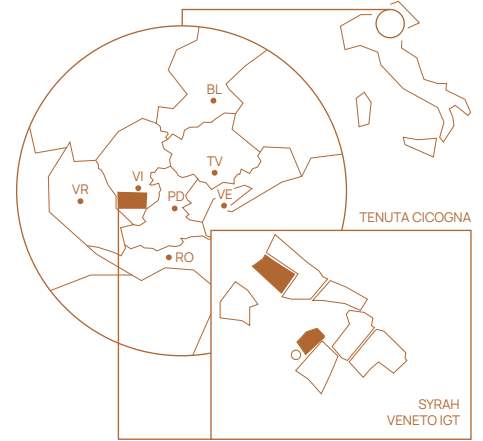


Syrah Cicogna

Syrah
Veneto IGT



Jedes Etikett steht für ein einzigartiges Anbaugebiet und ein Weinprojekt, das seit 30 Jahren die höchste Qualität anstrebt. Die Linie Cicogna ist das Ergebnis eines Terroirs und unserer hundertjährigen Erfahrung in der Weinbereitung.



	AUGE Intensives Rubinrot.	NASE Noten von Kirsche und Kaffee kennzeichnen diesen Syrah.	GAUMEN Im Laufe der Alterung tragen die Tannine zur Eleganz und guten Persistenz des Weines bei.	
--	-------------------------------------	--	--	--

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Der Wein wurde nach dem gleichnamigen Gebiet „Cicogna“ in den Colli Berici bei der Gemeinde Alonte benannt.	GRÖSSE DER REBFLÄCHE 2 ha
	BODENTYPOLOGIE Die Böden befinden sich auf einem Kalksteinhügel, der reich an Eisen und Mineralien ist.	REBDICHTE PRO HA 5.200
	REBSORTEN Syrah 100 %	TRAUBENERTRAG PRO HA 75 dz
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 16 Jahre
	LAGE 200 m ü.d.M.	ZEITRAUM DER WEINLESE Die Trauben werden in der ersten Septemberwoche von Hand geerntet, in kleine Kisten gepackt und in die Kellerei gebracht.
	EXPOSITION nach Süden, Südwesten	WEINBEREITUNG Nach dem Entrappen werden die besten Trauben ausgelesen und gekeltert. Danach erfolgt die 2-wöchige Gärung auf den Schalen in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 24 °C.
		ENTWICKLUNG UND VERFEINERUNG 12 Monate in kleinen, mittelstark getoasteten 228-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Nach dieser Passage in den Barriques wird der Wein weitere 6 Monate in Zementwannen ausgebaut. Danach erfolgen die Abfüllung und der Ausbau in den Flaschen.

LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 14 % vol.
	RESTZUCKER 2,5 g/l
	GESAMTSÄURE 5,4 g/l

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Gut ausgeprägte, fruchtige Aromen von Kirsche und Brombeere, Kaffee und weißem Pfeffer in der Nase. Am Gaumen verleiht das leichte Tannin dem Wein Eleganz und Persistenz.
	SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C
	ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Sehr gut zu ersten Gängen mit Fleischbasis und zu Hartkäse.
	FLASCHE e 750 ml / Magnum 1,5 l / 3 l

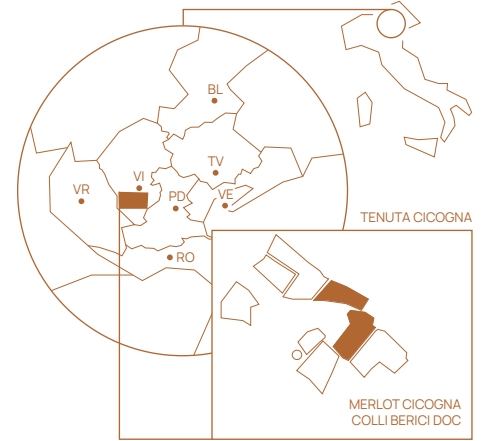


Merlot Cicogna

Merlot Colli Berici DOC



Jedes Etikett steht für ein einzigartiges Anbaugebiet und ein Weinprojekt, das seit 30 Jahren die höchste Qualität anstrebt. Die Linie Cicogna ist das Ergebnis eines Terroirs und unserer hundertjährigen Erfahrung in der Weinbereitung.



	AUGE Rubinrot mit Granatreflexen	NASE Kompott aus Heidelbeere und schwarzer Johannisbeere	GAUMEN Optimale Struktur mit elegantem Tannin und Kaffee als Tertiäraroma	
--	--	--	---	--

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Der Wein wurde nach dem gleichnamigen Gebiet „Cicogna“ in den Colli Berici bei der Gemeinde Alonte benannt.	GRÖSSE DER REBFLÄCHE 3 ha
	BODENTYPOLOGIE Die Böden befinden sich auf einem Kalksteinhügel, der reich an Eisen und Mineralien ist.	REBDICHTE PRO HA 5.200
	REBSORTEN Merlot 100 %	TRAUBENERTRAG PRO HA 75 dz
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 Jahre
	LAGE 150-180 m ü.d.M.	ZEITRAUM DER WEINLESE Die Handlese und Auswahl der Trauben findet in der ersten Septemberwoche statt. Sie werden dann in kleine Kästen gepackt und in die Kellerei gebracht.
	EXPOSITION nach Süden, Südwesten	WEINBEREITUNG Nach dem Abbeeren werden die besten Trauben ausgewählt und dann 2 Wochen lang bei 24 °C einem Gärungsprozess in Edelstahlbehältern unterzogen.
		ENTWICKLUNG UND VERFEINERUNG 12 Monate in kleinen, mittelstark getoasteten 228-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Nach dieser Passage in den Barriques wird der Wein weitere 6 Monate in Zementwannen ausgebaut. Danach Abfüllung und Ausbau in den Flaschen.

LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 14 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Das intensive Rubinrot tendiert zu Granat. Das Bouquet ist geprägt von reifer Frucht wie eingelegten Kirschen, Johannisbeeren und Brombeerkompott. Der Wein ist ausgewogen und mit harmonischen Duftnoten.
	RESTZUCKER 2,5 g/l		SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C
	GESAMTSÄURE 5,8 g/l		ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Optimal zu Wild, Spanferkel im Ofen, reifem Käse.
			FLASCHE e 750 ml / Magnum 1,5 l / 3 l

