



fattoria di magliano

**THE WINES**

# BRISSAIA

## Maremma Toscana Ansonica DOC Biologico



### TRAUBENMISCHUNG

Ansonica

### ALKOHOL

12,50% vol.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: Apfel- und mittellaendisches Aroma, blumige Note.

Geschmack: vollmundig, ausgeglichen, mit deutlicher, mineralischer Note

Farbe: Stroh-Gelb

Empfehlungen: Krustentiere, Fisch und rohe Fischzubereitungen, gegrilltes Gemuese und junger Kaese. Ideal als Aperitiv wegen der guten Trinkbarkeit.

### WEINBEREITUNG UND VERFEINERUNG

Weinlese: die letzten 10 Augusttage

Weinbereitung-Methode: abbereen, Kaltmazeration, pressen und 20 bis 25-Tage lange Gärung in klimatisierten Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur

erntezeitraum: letzte zehn tage im september

Reifeprozess: mit duennem Bodensatz für ca. 3 Monate

Stabilisierung des Produktes: kalt, Mikrofiltration mit Membran vor der Abfuellung

### BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Tizzi

Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein

Wuchsort: 100 und 150 m ü. NN

Lage: Nord-Suden

Bepflanzungsdichte: 6400 Stück je Hektar

Anbaumethode: Wechselkordonschnitt

Anbaujahr: 2013-2014

Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 1000g

Traubenmischung: Ansonica

Bereits produzierte Flaschen: 5000

Produzierte Menge Brissaia 10.000 Flaschen

### BRISSAIA

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| FLASCHE    | GL71   | GLAS      |
| KAPSEL     | ALU 41 | ALUMINIUM |
| VERSCHLUSS | FOR51  | KORK      |
| ETIKETT    | PAP22  | PAPIER    |

**BRISSI**

# Maremma Toscana Ansonica DOC Biologico



## TRAUBENMISCHUNG

Ansonica

## ALKOHOL

12,50% vol.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: Apfel, Pflaume, Macchia, Thymian, Nüsse  
Geschmack: Aromareich, mineralisch, Renette Apfel und  
gelfleischige Kandisfrüchte  
Farbe: Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen  
Empfehlungen: Passt idealerweise zu Blaufischen aber auch  
Kabeljau, Frischkäse sowie Poulet oder Kalbfleisch

## WEINBEREITUNG UND VERFEINERUNG

Weinlese: die letzten 10 Augusttage  
Weinbereitung-Methode: Nach dem Entrappen beginnt  
ein 100 stündige Kaltmazeration, anschliessend wird die  
Maische schonend gepresst und die Spontangärung in  
eierförmigen Zementbehälter nimmt ihren Lauf, die 15  
Tage dauert  
erntezeitraum: letzte zehn tage im september  
Reifeprozess: mit duennem Bodensatz für ca. 3 Monate  
Stabilisierung des Produktes: Der Wein wird weder  
stabilisiert

## BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Tizzi  
Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein  
Wuchsort: 100 und 150 m ü. NN  
Lage: Nord-Suden  
Bepflanzungsdichte: 6400 Stück je Hektar  
Anbaumethode: Wechselkordonschnitt  
Anbaujahr: 2013-2014  
Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 1000g  
Traubensmischung: Ansonica  
Bereits produzierte Flaschen: 1500

## BRISSI

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| FLASCHE    | GL71   | GLAS      |
| KAPSEL     | ALU 41 | ALUMINIUM |
| VERSCHLUSS | FOR51  | KORK      |
| ETIKETT    | PAP22  | PAPIER    |

# PAGLIATURA

## Maremma Toscana Vermentino DOC Biologico



### TRAUBENMISCHUNG

Vermentino

### ALKOHOL

13% vol.

### BIOWEIN

### SENSORIAL ATTRIBUTES AND PAIRINGS

Bukett: es sind typische Blütendüfte und Früchtearomen erkennbar (Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich und Birne)

Geschmack: frisch, lang im Abgang

Farbe: Stroh-Gelb

Empfehlungen: passt gut zu Frischkäse, helles Fleisch, Fisch,

Krustentiere

Erstaunlich lange Haltbarkeit

### VINIFICATION AND AGING

Weinlese: die letzte 10 Tagen von August

Weinbereitung-Methode: abbereen, Kaltmazeration, pressen und 20 bis 25-Tage lange Gärung in klimatisierten Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur

Reifeprozess: auf Dünne Weinhefe für ca. 3 Monate

Stabilisierung des Produktes: kalt

### BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Rebsorten von Sterpeti, Tizzi und Poggio Bestiale

Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein

Wuchsort: 150 und 250 m ü. NN

Lage: Nord, Nord-West

Bepflanzungsdichte: 6400 Stück je Hektar

Anbaumethode: Wechselkordonschnitt

Anbaujahr: 1998 und 2002

Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 1000g

Traubenmischung: Vermentino

Bereits produzierte Flaschen: 30000

### PAGLIATURA

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| FLASCHE    | GL71   | GLAS      |
| KAPSEL     | ALU 41 | ALUMINIUM |
| VERSCHLUSS | FOR51  | KORK      |
| ETIKETT    | PAP22  | PAPIER    |

# ILLARIO

## Maremma Toscana Rosato DOC Biologico



### TRAUBENMISCHUNG

Sangiovese

### ALKOHOL

12,50% vol.

### BIOWEIN

### SENSORIAL ATTRIBUTES AND PAIRINGS

Bukett: Starker Rotfrüchte-Duft, Kirsche und Himbeere, Veilchen- und Zykamen-Duft

Geschmack: angenehm, frisch, würzig, mit gutem Körper

Farbe: leicht rosarot mit korallenrote Reflexe

Empfehlungen: passt gut zu Fisch-Vorspeisen und -Pastagerichte, frittiertes und gekochter Fisch, helles Fleisch und Käse

### VINIFICATION AND AGING

Weinlese: erste September Woche

Weinbereitung-Methode: sanftes abbereuen und maischen, Kaltmazeration, Trennung des Mostes von den Schalen, statische Kalt-Klärung, 15 bis 20 Tage-lange-Gärung in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur

Reifeprozess: auf Dünne Weinhefe für ca. 3 Monate  
Stabilisierung des Produktes: kalt

### BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Rebsorten von Sterpeti

Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein

Wuchsort: 250 m ü. NN

Lage: West-Ost

Bepflanzungsdichte: 6500 Stück je Hektar

Anbaumethode: Wechselkordonschnitt

Anbaujahr: 1998 und 2000

Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 1000g

Traubenmischung: 100% San Giovese

Bereits produzierte Flaschen: 12.000

### ILLARIO

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| FLASCHE    | GL70   | GLAS      |
| KAPSEL     | ALU 41 | ALUMINIUM |
| VERSCHLUSS | FOR51  | KORK      |
| ETIKETT    | PAP22  | PAPIER    |

# HEBA

## Morellino di Scansano DOCG Biologico



### TRAUBENMISCHUNG

Sangiovese, Syrah

### ALKOHOL

13% vol.

### BIOWEIN

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: Überzeugender Duft nach roten Beeren

Geschmack: frischer, junger Wein mit der an rote Beeren erinnert und angenehmen Biss

Farbe: Rubinrot

Empfehlungen: passt gut zu Vorspeisen oder als Tafelwein, perfekt zu helles oder dunkles Fleisch, Wild, Pasta und Käse

### WEINBEREITUNG UND VERFEINERUNG

Weinbereitung-Methode: sanftes abbereen und maischen, 15 bis 20 Tage lange Gärung in klimatisierten Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur

Reifeprozess: 6 Monate in nicht verglaste Beton-Gefäße

Stabilisierung des Produktes: kalt

### BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Rebsorten von Sterpeti und Tizzi

Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein

Wuchsort: 150 und 250 m ü. NN

Lage: West-Ost

Bepflanzungsdichte: 6400 Stück je Hektar

Anbaumethode: Kordonschnitt

Anbaujahr: 1998 und 2003

Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 800-1000 g

Traubenmischung: 95% San Giovese, 5% Syrah

Bereits produzierte Flaschen: 120.000

### HEBA

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| FLASCHE    | GL71   | GLAS      |
| KAPSEL     | ALU 41 | ALUMINIUM |
| VERSCHLUSS | FOR51  | KORK      |
| ETIKETT    | PAP22  | PAPIER    |



# SINARRA

## Maremma Toscana Rosso DOC Biologico



### TRAUBENMISCHUNG

Sangiovese

### ALKOHOL

13% vol.

### BIOWEIN

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: fruchtig, starker Veilchen- und rote Früchte-Duft

Geschmack: vollmundig und anhaltend mit entschiedenen

Noten von saftigen Kirschen, sehr würzig

Farbe: Rubinrot mit Lilareflexe

Empfehlungen: passt gut zu Wurstwaren, Pasta mit

Tomatensoße, helles und dunkles Fleisch, Käse

### Weinlese: zweite Septemberhälfte

Weinbereitung-Methode: sanftes abbereen und maischen,

20 bis 25 Tage lange Gärung in klimatisierte Edelstahltanks

bei kontrollierter Temperatur

Reifeprozess: 6 Monate in Beton-Gefäße

Verfeinerung in der Flasche: 6 Monate

Stabilisierung des Produktes: kalt

### BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Rebsorten von Tizzi und Poggio Bestiale

Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein

Wuchsort: 150 und 250 m ü. NN

Lage: Nord-Süd

Bepflanzungsdichte: 6400 Stück je Hektar

Anbaumethode: Wechselkordonschnitt

Anbaujahr: 1998

Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 800g

Traubenmischung: San Giovese

Bereits produzierte Flaschen: 15.000

### SINARRA

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| FLASCHE    | GL71   | GLAS      |
| KAPSEL     | ALU 41 | ALUMINIUM |
| VERSCHLUSS | FOR51  | KORK      |
| ETIKETT    | PAP22  | PAPIER    |

**ALTIZI**

# Maremma Toscana Rosso DOC



## TRAUBENMISCHUNG

Cabernet Franc

## ALKOHOL

13,5% vol.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: Bukett von roten Früchten, pikant, leichtes Raucharoma.

Geschmack: sehr aromatisch, rund und sehr frisch, kräftig, abgerundeter Tanningeschmack und sehr schöne Heidelbeernote, Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere, Süßholz.

Farbe: glänzendes rubin-rot mit violetten Noten.

Empfehlungen: gut geeignet als Aperitif, gereiften Käse, rotes und helles Fleisch, Wild und Wurstwaren

## WEINBEREITUNG UND VERFEINERUNG

Weinlese: letzte Septemberwoche.

Weinbereitung-Methode: sanftes abbereuen und maischen, 20 bis 25 Tage lange Gärung in klimatisierte Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur

Holzreifeprozess: 12-14 Monate in Barrique à 225 l, aus mittel

gerösteter Allier-Eiche, erster Durchgang, feinkörnig, mindestens 24-Monate gereiftes Holz

Verfeinerung in der Flasche: 12 Monate

Stabilisierung des Produktes: kalt

## BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Rebsorte von Poggio Bestiale, Sterpeti, Tizi

Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein

Wuchsort: 250-300 m ü. NN

Lage: Ost, Süd-Ost

Bepflanzungsdichte: 6400 Stück je Hektar

Anbaumethode: Wechselkordonschnitt

Anbaujahr: 1998

Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 800g

Traubenmischung: 100% Cabernet Franc

Bereits produzierte Flaschen: 6.000

## ALTIZI

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| FLASCHE    | GL71   | GLAS      |
| KAPSEL     | ALU 41 | ALUMINIUM |
| VERSCHLUSS | FOR51  | KORK      |
| ETIKETT    | PAP22  | PAPIER    |



# POGGIO BESTIALE

## Maremma Toscana Rosso DOC



### TRAUBENMISCHUNG

Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Merlot  
Petit Verdot

### ALKOHOL

14% vol.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: sehr intensive Frucht die an Kirschen und Himbeeren erinnert

Geschmack: kräftig, intensiv, mit einer schlichten Struktur und die Weichheit die meistens die toskanischen Weine charakterisiert

Farbe: dunkles Rubinrot

Empfehlungen: passt gut zu helles und dunkles Fleisch, Braten, Wild, gereiften Käsesorten

### WEINBEREITUNG UND VERFEINERUNG

Weinlese: zweite Septemberhälfte

Weinbereitung-Methode: sanftes abbereen und maischen, 20 bis 25 Tage lange Gärung in klimatisierte Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur

Holzreifeprozess: 12-14 Monate in Barrique à 225 l, aus mittel

gerösteter Allier-Eiche, erster Durchgang, feinkörnig, mindestens 24-Monate gereiftes Holz

Verfeinerung in der Flasche: 12 Monate

### BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Rebsorte von Poggio Bestiale

Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein

Wuchsort: 250 m ü. NN

Lage: West-Süd-Ost

Bepflanzungsdichte: 6400 Stück je Hektar

Anbaumethode: Wechselkordonschnitt

Anbaujahr: 2000

Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 800g

Traubenmischung: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Bereits produzierte Flaschen: 35.000

### POGGIO BESTIALE

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| FLASCHE    | GL71   | GLAS      |
| KAPSEL     | ALU 41 | ALUMINIUM |
| VERSCHLUSS | FOR51  | KORK      |
| ETIKETT    | PAP22  | PAPIER    |

# PERENZO

## Maremma Toscana Syrah DOC



### TRAUBENMISCHUNG

Syrah

### ALKOHOL

14% vol.

### BIOWEIN

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN UND EMPFEHLUNG

Bukett: deutlich fruchtig, mit Pfeffer-, süßen Gewürzen- und Lakritzenoten  
Geschmack: Wein mit kräftigem Körper mit schlichtem und weichem Tannin  
Farbe: Rubinrot  
Empfehlungen: passt gut zu gereiften Käsesorten, helles und dunkles Fleisch, Wild

### WEINBEREITUNG UND VERFEINERUNG

Weinlese: erste 10 Septembertage  
Weinbereitung-Methode: sanftes abbereen und maischen, 20 bis 25 Tage lange Gärung in klimatisierte Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur  
Holzverfeinerung: 12-14 Monate in Barrique à 225 l, aus gerösteter Allier-Eiche, erster Durchgang, feinkörnig, mindestens 24-Monate gereiftes Holz  
Stabilisierung des Produktes: kalt

### BODEN- UND KLIMAUMGEBUNG

Weinberg: Rebsorten von Poggio Bestiale und Tizzi  
Bodentyp: mittlerer Boden mit Sedimentgestein  
Wuchsort: 150 und 250 m ü. NN  
Lage: West-Ost  
Bepflanzungsdichte: 6400 Stück je Hektar  
Anbaumethode: Wechselkordonschnitt  
Anbaujahr: 2000 und 2008  
Durchschnittsproduktion pro Pflanze: 800g  
Traubensmischung: 100% Syrah  
Bereits produzierte Flaschen: 5000

### PERENZO

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| FLASCHE    | GL71   | GLAS      |
| KAPSEL     | ALU 41 | ALUMINIUM |
| VERSCHLUSS | FOR51  | KORK      |
| ETIKETT    | PAP22  | PAPIER    |