



Albanora

Falanghina del Sannio

DOP

Denominazione di Origine Protetta

2011

Traube:
Falanghina 100%

Weinberg:
Acquefredde

Weingut:

Das Weingut entsteht aus der leidenschaftlichen Suche nach der Exzellenz. Aufgrund der spärlichen Rebe und der niedrigen Produktivität ist dieser Weinberg eine einzigartige „Lage“. In sehr produktiven Jahren kann man mit knapp 50 Doppelzentner pro Hektar rechnen. Man muss dazu sagen, dass in 20 Jahren Aktivität dieses Weinbergs sehr wenige hochproduktive Jahre waren.

Gärtnerei System:

Guyot

Traubenernte:

Die Trauben werden aussortiert und handverlesen. Die in der dritten Dekade September ausgeführte Ernte findet in den frühen Morgenstunden statt, um die niedrige Temperatur der Traube zu schützen. Die frischen und unversehrten Trauben werden dann in der Kellerei bearbeitet.

Weinherstellung:

Die Weinherstellung ist die perfekte Mischung aus Tradition und Innovation. Die niedrige Menge der Trauben und die Handbearbeitung sprechen von Tradition. Die Innovation findet durch das weiche Keltern und die niedrigen Bearbeitungstemperaturen statt. Die Union der Tradition und der Innovation ermöglicht die Erschaffung eines Weins, der seine originären Düfte behält.

Alkohol:
14% Vol

Produktion:
3000 Flaschen

Wein:

Ein klares Strohgelb mit goldenen Reflexen. Lang anhaltender und diffuser Duft mit Ginster und Zitrusfrucht Nuance. Im Mund wirkt frisch und gleichzeitig fein und harmonisch mit einer eleganten würzigen Note am Ende.



Cantina Morone

Via Municipio 189-191. 82034 Guardia Sanframondi - BN
www.morone.it - info@morone.it - 0039 3476245329



facebook.com/CantinaMorone



Fiori di Galano

Sannio Piediroso

DOP

Denominazione di Origine Protetta

2011

Traube:
Piediroso 100%

Weinberg:
Galano

Weingut:

Die Trauben werden in einem einzigen Weinberg geerntet. Er ist 15 Jahre alt, befindet sich auf einer Höhe von 250 m über Meer und hat eine Produktion von 40 Doppelzentner pro Hektar. Das Boden besteht hauptsächlich aus glatten Kieselsteinen, was die primitive Natur des Ortes ausspricht. Das Ort ist heutzutage ein kleiner Berg, der verfügt über eine exzellente Helligkeit.

Gärtnerei System:

Guyot

Traubenernte:

Die Trauben werden aussortiert und handverlesen. Die Ernte findet in der dritten Dekade Oktober statt, wann die Blätter des Weinbergs langsam rot werden, sodass man von sehr weit sie erkennen kann.

Weinherstellung:

Die Aufweichung mit Schalen und die Fermentation findet in Stahl-Tanks statt. Die Reifung findet teilweise im Stahlteil im Holz statt.

Produktion:
3000 Flaschen

Wein:

Rubinrote Farbe mit violettblauen Reflexen. Der Duft ist blumig und fruchtig. Man kann Noten von Kirsche und Waldbeeren spüren. Im Mund erscheint er trocken und ausgewogen in seiner mineralischen und weichen Komposition.



Cantina Morone

Via Municipio 189-191. 82034 Guardia Sanframondi - BN
www.morone.it - info@morone.it - 0039 3476245329



facebook.com/CantinaMorone

