

Prendendo le informazioni da queste tre schede tecniche,
copiare lo schema della scheda vuota (dispensa: pag.60)
per tre volte inserendo i dati di questi tre vini.



- **Produkt:** Weiß strowein.
- **Klassifikation:** Typische geographische Bezeichnung Calabria.
- **Rebsorte:** Weißer Greco.
- **Produktionsgebiet:** Kalabrien, östliches Zentrum in der Provinz von Crotone, in Cirò Marina, Lokalität „Timpa Bianca“.
- **Boden:** Weißer Lehm
- **Höhenmessung:** ab 50 bis zu 100 m über dem Meeresspiegel.
- **Zuchtsystem:** Spalier mit 5600 Rebsorten pro Hektar.
- **Klima:** Mediterranisches Klima, mit milden Wintern und warmen und trockenen Sommern.
- **Weinlese:** erfolgt manuell in der zweiten Oktoberdekade, vertrocknet an der Sonne.
- **Quantität der Trauben pro Hektar:** Zwischen 3.000 und 4.000 kg.
- **Herstellung:** leichte Pressung der Trauben, erzeugt aus 30% Blumenmost.
- **Reife:** Wird in französischen barriques für ca. 12 Monate gelagert.
- **Verfeinerung:** Zwei Monate in Flaschen gelagert bei kontrollierter Temperatur.
- **Weinprobe:** Farbe – goldgelb. Duft –genüsslich, fruchtig mit einem sehr intensiven Aroma nach Honig und getrocknete Feigen. Aprikosen, Datteln und Rosinen.Geschmack – süß, pfeffrig lang und ausdauernd.
- **Alkoholgehalt:** 14% vol.
- **Speise Empfehlungen:** lässt sich gut zu Dessert und gereifte Käsesorten Servieren.
- **Serviertemperatur:** 8-10 °C.



- **Produkt:** Rosè.
- **Klassifikation:** Kontrollierte Ursprungsbezeichnung Cirò Rosato.
- **Rebsorte:** Gaglioppo.
- **Produktionsgebiet:** Kalabrien, östliches Zentrum in der Provinz von Crotone, in Cirò Marina, Lokalität „Timpa Bianca“.
- **Boden:** Weißer Lehm.
- **Höhenmessung:** ab 50 bis zu 100 m über dem Meeresspiegel.
- **Zuchtsystem:** Spalier mit 5600 Rebsorten pro Hektar.
- **Klima:** Mediterranes Klima, mit milden Wintern und warmen und trockenen Sommern.
- **Weinlese:** erfolgt manuell erste Oktoberwoche.
- **Quantität der Trauben pro Hektar:** Zwischen 6.000 und 7.000 kg.
- **Herstellung:** herkömmliche Herstellung für Rosè mit kurzer Aufweichung der Schalen und Gärung bei kontrollierter Temperatur.
- **Reife:** in einem Edelstahlbehälter.
- **Verfeinerung:** ein Monat in Flaschen gelagert bei kontrollierter Temperatur.
- **Weinprobe:** Farbe – lachs- und kirschfarbig. Duft – fein, blumig und einem hauchartigem Duft aus Blumen und Gewürz. Geschmack – leicht und harmonisch.
- **Alkoholgehalt:** 13% vol.
- **Speise Empfehlungen:** läßt sich gut zu Hauptspeisen mit Fisch, weißem Fleisch und cremigem Käse servieren.
- **Serviertemperatur:** 8-10 °C.



- **Weintyp:** Rotwein.
- **Klassifikation:** Typische geographische Bezeichnung Calabria.
- **Rebsorte:** Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon und Merlot.
- **Herkunftsgebiet:** Kalabrien, östliches Zentrum in der Provinz von Crotone, in Carfizzi Lokalität "Motta – Maradea".
- **Boden:** Weisser Lehm.
- **Höhenlage:** Ab 200 bis zu 300 m. ü M.
- **Zuchtsystem:** Spalier mit 5'600 Rebsorten pro Hektar.
- **Klima:** Mediterranes Klima, mit milden Wintern und warmen, trockenen Sommern.
- **Weinlese:** Erfolgt per Hand Ende Oktober.
- **Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar:** Zwischen 6.000 und 7.000 kg.
- **Vinifikation:** Traditionelles Gärungsverfahren mit Mazeration für 10 bis 15 Tage, Abstich des Mostes, leichtes Pressen.
- **Ausbau:** Wird in neuen französischen Barriques für 15 Monate gelagert.
- **Verfeinerung:** Zwei Monate in Flaschen, gelagert bei kontrollierter Temperatur.
- **Weinbeschreibung:**

Farbe – lebendiges Rubinrot mit leichter Abtönung in Richtung Violett.

Duft – intensiv, es werden Düfte von reifen Waldfrüchten und balsamischen Noten hervorgehoben.

Geschmack – warm, angenehm und ausgeglichen, gute Struktur. Charakterwein mit einer sensationellen Balance im Gaumen. Feinkörnige Taninnen im Abgang.
- **Alkoholgehalt:** 14,5% vol.
- **Speise Empfehlungen:** Lässt sich gut zu rotem Fleisch, Wild und gereiften Käsesorten servieren.
- **Serviertemperatur:** 17-18 °C.