



PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT

Diecicoppe IGT Colline Pescaresi

Anbaugebiet:

Im Gebiet um Pescosansonesco (Provinz Pescara), auf einer Höhe von 550 m ü.M. in der Nähe des Nationalparks des Gran Sasso und Monti della Laga mit tonigen/kalkigen Böden und Gesteinsuntergrund.

Geschichte des Weins:

Der Diecicoppe wird mit den zerkleinerten Trauben von Montepulciano d'Abruzzo, Merlot und Cabernet hergestellt, mit einer Ausbeute von 80 Doppelzentnern pro Hektar. Die Trauben werden zu Beginn Oktober geerntet, es folgt eine Maischegärung über 10-12 Tage und nach einem anfänglichen Ausbau in Stahlbehältern erfolgt die Assemblage und er wird dann noch für einen Zeitraum von drei Monaten in der Flasche ausgebaut. Man kann ihn sowohl frisch in seiner typischen Form, als auch nach weiterer Flaschenreife über 24 Monate genießen.

Organoleptische Eigenschaften:

Dieser Wein zeigt sich mit einem kräftigen Rubinrot, er hat einen guten Körper und präsentiert Noten von Mandelmilch, Beeren und Kirschen in Branntwein. Starker und "männlicher" Charakter durch seine Tannine, die durch eine gute alkoholische Präsenz und aromatische Persistenz ausgeglichen werden.

Weinlese:

in der ersten
Oktoberwoche.

Vinifikation:

In rot, mit Mazeration der Trauben für etwa 10-12 Tage. Alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen. Spontane malolaktische Gärung.

Ausbau:

4 Monate in Stahl und anschließend 3 Monate in der Flasche.

Servierempfehlung:

Den Wein nach seiner Ankunft mindesten 10 Tage ruhen lassen. Damit sich sein kostbares Aroma vollständig entfalten kann, ist es ratsam, die Flasche vorher zu entkorken und den Wein bei einer Temperatur von 18 °C in Gläsern von mittlerer Größe zu genießen.

Pairings:

Pasta alla chitarra, Virtù (traditionelles Gericht aus Teramo mit Hülsenfrüchten, Wildgemüse und vielerlei Arten Nudeln), geschmortes Schafffleisch, Gerichte der abruzzesischen Küche mit langen Garzeiten.

Lagerung:

Die Flasche sollte in einer horizontalen Position in einer vorzugsweisen dunklen Umgebung, geräuscharm und bei einer Temperatur zwischen 12 und 18 °C sowie einer Luftfeuchtigkeit um 50% aufbewahrt

Analytische Daten:

Alkoholgehalt: 13 bis 14 % Vol.
Zucker: 2,5 - 3 g/l
pH: 2,4 - 3,6
Gesamtsäure: 5,5 - 6 g/l
Flüchtige Säuren: 0,2 bis 0,3 g/l





PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT

Gesmino DOP Abruzzo Passito Bianco

Anbauggebiet:

In Pescosansonesco auf 550 m ü. M. Weinberg zu Füßen des Gran Sasso und der Monti della Laga, in einer Region, die durch ein lehmiges und kalkhaltiges Erdreich gekennzeichnet ist, mit felsigem Untergrund und einem Mikroklima, das die Rauheit des Bodens abbildert. Anbau in Zeilen mit einer Dichte von 5200 Stöcken pro Hektar, Ausrichtung nach Südosten, durchschnittliche Produktion 50 bis 60 Doppelzentner pro Hektar.

Geschichte des Weins:

Der Moskateller von Castiglione ist eine einheimische Rebe mit weißen Trauben, die zu der großen Familie der Muskateller antiken Ursprungs gehört und wurde großflächig unter den Römern verbreitet. In den Abruzzen, wo er in der gleichnamigen Umgebung immer schon angebaut wurde, ist seine Verbreitung den griechischen Kolonialherren zu verdanken, die Samen und Triebe mit sich brachten, um diese Rebe in den Kolonien der Magna Grecia anzubauen. Die weiße Variante ist die am meisten geschätzte. Die Trauben wurden bereits von den Römern mit dem Namen Apicae (Cato) oder Apianae (von Columella und Plinius) erwähnt. Sein heutiger Name stammt aufgrund seines Duftes von dem Wort muscum (Muskat). Die Ausbreitung nach Norden erfolgte vor allem im Mittelalter dank der Venezianer, die ihn dank ihres Handels mit den Mittelmeerinseln nach Nordeuropa importierten.

Organoleptische Eigenschaften:

Ein ockergelber Wein, deutet schon von der Farbe auf eine außergewöhnliche Persönlichkeit hin. Nach den ersten Noten von Aprikose und Pfirsich überwiegen Geschmacksempfindungen von Honig und Feigen. Der Geschmack weist eine angenehme Mineralität auf, mit langem Nachklang und harmonischem Nachgeschmack.

Weinlese:

in der Regel Ende August, erstes Septemberdrittel. Trockenreifung direkt am Rebstock und anschließend in Kisten für weitere 60 Tage.

Vinifikation:

In weiß, Kaltgärung bei 4 °C für 36 Stunden, Vorkeltern und sanftes Auspressen mit anschließender Abkühlung zur Begünstigung des Dekantierens und Beseitigung der trübenden Schwebkörper. Gärung mit Hilfe ausgewählter Hefen bei niedriger Temperatur (10 - 14 °C) in Stahl.

Ausbau:

4 Monate in Stahl auf Edelweintrub, anschließend 12 Monate Ausbau in der Flasche. Bei Lagerung über weitere 5 Jahre verbessern sich die geschmacklichen Eigenschaften des Weins.

Servierempfehlung:

Er sollte bei einer Temperatur von 14 °C in mittelgroßen tulpenförmigen Gläsern mit einer leichten Glasrandneigung serviert werden.

Pairings:

traditioneller Dessertwein. Ideal mit trockenen Keksen oder typischen Abruzzesischen Süßspeisen mit Creme oder Ricotta. Man sollte ihn unbedingt auch mit Käse mittleren Reifegrades probieren.

Lagerung:

Die Flasche muss horizontal und ohne direkte Licht-, Wärme- und Geräuscheinwirkung bei einer Temperatur von 15 °C bis 18 °C gelagert werden.

Analytische Daten:

Alkoholgehalt: 12 - 13 % Vol.
Zucker: 120 - 140 g/l
pH: 3,6 - 3,8
Gesamtsäure: 5 bis 5,6 g/l
Flüchtige Säure: 0,3 - 0,5 g/l





PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT

Harimann Montepulciano d'Abruzzo DOC

Anbaugebiet:

in der Umgebung von Pescosansonesco (Provinz Pescara), in Gebirgsnähe auf 550 m ü. M.. Am Fuße des Gran Sasso d'Italia, in windreichem Gebiet und auf mineralienreichem felsigem Untergrund mit lehmigen/kalkhaltigen Böden und starken Temperaturschwankungen.

Die Geschichte des Weins:

Der Name Harimann hat einen lombardischen Ursprung. Die Arimannen waren freie Männer- im Dienste des Königs - denen nicht nur politische Rechte anerkannt wurden, sondern auch das Recht, zur Hilfeleistung und Verteidigung des Reiches Waffen zu tragen. Arimannen wurden jene Brigaden die aus Berufskriegern genannt, die mit einem großzügigen Lohn in einem unmittelbaren Dienstverhältnis der longobardischen Machtinstitutionen standen. Sie hatten die Aufgabe, mit Hilfe von befestigten Wachtposten an strategischen Stellen feindlichen Horden den Weg zu verstellen und stellten eine echte Polizeieinheit zum Schutz der Machtstrukturen dar. Die Arimannen genossen eine Sonderstellung, sie widmeten sich Aktivitäten wie Verwaltung in Politik, Wirtschaft und Landwirtschaft und spielten somit eine Schlüsselrolle bei der Stabilität des Reiches. Ihnen wurden Ländereien mit der Aufgabe zugeteilt, diese zu bewirtschaften und zu verteidigen. Noch heute produzieren bekannte Weinberge dieser Ländereien den Montepulciano-Wein. Die alten Weinberge mit niedrigen Erträgen und mit Trauben, die erst im November reifen, sind die wahren Protagonisten des Harimann. Die Trauben werden von Hand ausgewählt und gepflückt, gepresst und fast einen Monat lang zum Fermentieren in Edelstahl tanks gefüllt. Der so gewonnene junge, aber bereits noble Wein, wird dann in Barriques umgefüllt, in denen er mindestens 2 Jahre lang ruht.

Organoleptische Eigenschaften:

Harimann ist ein undurchdringlicher Rotwein mit Substanz, der sich im Kelch dick und körperreich zeigt. Die Nase ist überaus kraftvoll und mit einer breiten Palette von Aromen ausgestattet, die eine Wahrnehmung reifer Früchte und in Alkohol eingelegter Kirschen wachrufen und an Tabak und Schokolade, an Haselnüsse, Karamell und an starken Gewürze erinnern; balsamische Merkmale erinnern an holzige Noten von Rose und Sandelholz. Harimann ist ein Montepulciano aus seinem besten Anbaugebiet, aus reduzierten Trauben gewonnen und mit typischen Eigenschaften, die den Gaumen mit einem lang anhaltenden Geschmack verzaubern. Der hohe Alkoholgehalt erzeugt im Mund mit kraftvollen, aber samtigen Tanninen eine perfekte Ausgewogenheit. Warm, robust, bemerkenswert stark!

Weinlese:

Erstes Novemberdrittel.

Vinifikation:

In Rot, mit Mazeration der Trauben über mehr als 25 Tage. Alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen. Spontane malolaktische Gärung.

Ausbau:

12 Monate in Stahl, 24 Monate in Barriques und anschließend 18 Monate in der Flasche.

Servierempfehlung:

Den Wein sollte nach seiner Ankunft mindesten 10 Tage lang ruhen. Damit sich sein kostbares Aroma vollständig entfalten kann, ist es ratsam, die Flasche 3-4 Stunden vorher zu öffnen und vorzugsweise in eine Karaffe einzuschenken; er sollte in einem weiten Glas bei einer Temperatur von 18 °C serviert werden

Pairings:

Harimann kann auch für sich allein Wahrnehmungen zum Ausdruck bringen, die erzählenswert sind. Bei Tisch unterstreicht er die Merkmale eines guten Essens. Man kann ihn mit rotem Fleisch und Wild kombinieren, er passt gut zu reifem Käse und kraftvollen Gerichten der abruzzesischen Tradition mit lang gegartem Lammfleisch. Ein geeigneter Kelch und die richtige Temperatur (18 - 20 C°) sind der ideale und untrennbare Begleiter dieses Weines. Er sollte auch einmal mit Schokolade probiert werden.



Lagerung:

Die Flasche sollte horizontal in einer vorzugsweise dunklen und geräuscharmen Umgebung bei einer Temperatur zwischen 12 und 18 °C und einer Luftfeuchtigkeit um 60-80 % aufbewahrt werden. Der Wein eignet sich für eine weitere Alterung von 15 Jahren ab Verkaufsdatum.

Analysewerte:

Alkoholgehalt: 15-15,6 % vol.
Restzucker: 2,2-3 g/l
pH: 3,5 - 3,7
Gesamtsäuregehalt: 5,4-5,8 g/l
flüchtige Säuren: 0,3-0,6 g/l



PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT

Abruzzo Pecorino DOP



Anbaugebiet:

nahe Pescosansonesco (Provinz Pescara), gebirgsnah auf 550 Meter m ü. M. Am Fuße des Gran Sasso d'Italia, in einer sehr windigen Zone, auf felsigem, mineralreichem Untergrund mit einem lehmigen/kalkhaltigen Boden und starken Temperaturschwankungen. Die Rebstöcke sind in Zeilen gepflanzt; die Dichte beträgt 5.200 Reben pro Hektar; die Produktion liegt bei 100 dz pro Hektar.

Geschichte des Weins:

Der Pecorino ist eine weiße Rebsorte, die seit alters her in den Abruzzen heimisch ist. Über den Ursprung dieser Sorte besteht keine große Klarheit, die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über den Pecorino gehen auf die Zeit des Zensors Cato zurück, der ihn zusammen mit anderen Rebsorten (Greco di Tufo, Grechetto und Pignoletto) in die Gruppe der Amineer-Reben einordnete. Diese Rebsorte wurde nach dem Volk der Amineer aus Thessaloniki benannt, die auf ihren Wanderungen diese Reben in unser Land brachten. Plinius schrieb darüber: "der Wein der Amineer ist nicht schwer, er hält sich gut und wird mit dem Alter besser." Das staatliche ampelografische Bulletin von 1875 (Akte II) beschreibt die Pecorinorebe als "Weinstock, der seit langem in Weinbergen an der Mittleren Adriaküste angebaut wird, unter den Rebstöcken dieser Gebiete war dieser derjenige, dessen Frucht am führeffsten war." Ende der 80er Jahre waren beinahe sämtliche Spuren des Pecorino verlorengegangen, es gab nur ein paar Pflanzen in den Provinzen L'Aquila und Teramo. Heute sind dank einer großen Arbeit der Nachzucht, Selektion und dem Wagemut einiger weniger Winzer die ersten Weine wieder verfügbar.

Organoleptische Eigenschaften:

Ein strahlend strohgelber Wein mit vollständiger Struktur. An der Nase Empfindungen von Holunderbeeren, Corbezzolo (Westlicher Erdbeerbaum) und reifen Früchten. Weich, warm, anhaltend im Geschmack.

Weinlese:

in der Regel in der ersten Septemberwoche (diese Rebsorte hat den Vorteil, eine ausgezeichnete Zuckermenge bei gleichzeitiger Aufrechterhaltung einer guten Gesamtsäure zu produzieren; durch Variationen um wenige Tage bei der Lese können entweder die Frische oder die Struktur des Weins verbessert werden).

Vinifikation:

in weiß, Kaltmazeration für 18/24 Stunden nach schonender Zerkleinerung und Auspressung, dann sofortige Kühlung, um den Dekantierungsprozess und die Beseitigung von Trübungen durch Schwebstoffe zu fördern. Gärung mit Hilfe ausgewählter Hefen bei niedriger Temperatur (14 /15°C).

Ausbau:

Der Ausbau ist kurz, Ende Januar/Februar des folgenden Jahres kann der Wein bereits in den Handel kommen. 2 Monate auf Edelstahl, anschließend Edelweintrub in 3 Monate in der Flasche. Der Wein eignet sich für eine weitere Alterung von 2-3 Jahren

Servierempfehlung:

Den Wein nach seiner Ankunft mindesten 10 Tage ruhen lassen. Servieren bei 8-10 °C.

Pairings:

Passend zu Antipasti mit Salami oder Schinken, Lasagne in Weiß, Risotto, Geflügel und mittelreifem Käse.

Lagerung:

Die Flasche sollte vorzugsweise in einer horizontalen Position, geschützt vor direktem Licht und Lärm und bei einer Temperatur zwischen 15 und 18 °C und einer Luftfeuchtigkeit um 60-80 % gelagert werden.

Analytische Daten:

Alkoholgehalt: 13 % - 13,5 % Vol.
Restzucker: 2,8 - 3 g/l
pH: 3,2 - 3,35
Gesamtsäure: 5,5 - 6 g/l
Flüchtige Säuren: 0,15 bis 0,25 g/l



PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT

Pasetti Rosso Montepulciano d'Abruzzo DOC

Anbaugebiet: In der Umgebung von Pescosansonesco (Provinz Pescara), in Gebirgsnähe auf 550 m ü.M. Am Fuße des Gran Sasso d'Italia, in windreichem Gebiet und auf mineralienreichem felsigem Untergrund mit lehmigen/kalkhaltigen Böden und starken Temperaturschwankungen.

Die Geschichte des Weins:

Der Montepulciano d'Abruzzo "Pasetti" wird durch Pressen der Trauben des gleichnamigen Weinstocks bei einer Ausbeute von 90 Doppelzentnern pro Hektar gewonnen. Die Trauben, die gegen Ende Oktober geerntet werden, durchlaufen eine Mazeration von 10-15 Tagen und der gewonnene Wein wird nach einem anfänglichen Ausbau in Stahlbehältern für einen Zeitraum von 8 Monaten in Eichenfässern von 60 hl reifen gelassen. Nach der Abfüllung in Flaschen lässt man ihn noch für 6 Monate ruhen.

Organoleptische Eigenschaften:

Die Farbe ist ein schönes, intensives Rubinrot, der Nase zeigen sich kraftvoll rote, reife Früchte, die sich in pflanzliche und würzige Aromen entwickeln. Am Gaumen ist er warm, mit weichen und entwickelten Tanninen, einem guten Körper und guter Ausgewogenheit.

Weinlese:

Ende Oktober.

Vinifikation:

In Rot mit Mazeration der Trauben zwischen 10 und 15 Tagen. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur mit Hilfe ausgewählter Hefen. Spontane malolaktische Gärung.

Ausbau:

1 Jahr in Stahl, 8 Monate in Fässern und dann 6 Monate in der Flasche.

Servierempfehlung:

Den Wein nach seiner Ankunft mindesten 10 Tage lang ruhen lassen. Damit sich sein kostbares Aroma vollständig entfalten kann, ist es ratsam, die Flasche 2-3 Stunden vorher zu öffnen und ihn in einem mittelgroßen Glas bei einer Temperatur von 18 °C zu servieren

Pairings:

Ausgezeichnet mit kräftigen Pasta-Gerichten wie Cannelloni mit Tomatensugo, Nudelaufläufe, Eiernudeln mit Wildschweinsauce, oder zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch und zu gereiftem Käse.

Lagerung:

Die Flasche sollte in einer horizontalen Position in einer vorzugsweisen dunklen Umgebung, geräuscharm und bei einer Temperatur zwischen 12 und 18 °C sowie einer Luftfeuchtigkeit um 50 % aufbewahrt werden.

Analysewerte:

Alkoholgehalt: 13 - 13,5 % Vol.
Restzucker: 2,5 - 3 g/l
pH: 3,4 - 3,5
Gesamtsäuregehalt: 5,5 - 6 g/l
flüchtige Säuren: 0,3 - 0,5 g/l





PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT



Testarossa Bianco IGT Colline Pescaresi

Anbaugbiet:

Im Gebiet von Pescosansonesco (PE), gebirgsnah auf 550 m ü.M. Am Fuße des Gran Sasso d'Italia, in windreichem Gebiet und auf mineralienreichem felsigem Untergrund mit lehmigen/kalkhaltigen Böden und starken Temperaturschwankungen.

Geschichte des Weins:

Dieser Weißwein wird aus den Trauben Trebbiano und Pecorino gewonnen, die sanft gedrückt und gepresst werden. Der Most, der bei niedriger Temperatur dekantiert und geklärt wird, gärt in kleinen Eichenfässern von 225 und 550 Liter, in denen er die 12 Monate nach der Weinlese auf dem Edelweintrub Verbleibt und reift.

Organoleptische Eigenschaften:

Ein strahlend goldgelber Wein mit intensivem und komplexem Duft von Akazienhonig, Passionsfrucht, Bergamotte, kandierter Frucht, Vanille und Salbei. Am Gaumen voll und weicher, bestechender Geschmack; mit hervorragender Ausgewogenheit des Alkoholgehalts und lang anhaltende, aromatische Persistenz.

Weinlese:

Die ersten 10 Tage im September.

Vinifikation:

In Weiß, Kaltgärung bei 4 °C für 18/24 Stunden, mit weichem Pressen und Keltern. Die sofortige Abkühlung des Mostes erleichtert sein Dekantieren und die Beseitigung der Schwebstoffe. Die Gärung erfolgt in Barriques. Keine malolaktische Gärung.

Ausbau:

12 Monate in Barriques und anschließend 6 Monate in der Flasche.

Servierempfehlung:

Den Wein nach seiner Ankunft mindesten 10 Tage ruhen lassen. Am besten bei einer Temperatur von 10 bis 12 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

Pairings:

Ausgezeichnete Kombinationen mit kräftigen und stark duftenden Gerichten: Currygerichte, große im Ofen gebackene Fische mit Kräutern, Weißfleisch mit aufwändiger Zubereitung, reife Käse oder Blauschimmelkäse.

Lagerung:

Die Flasche sollte in einer horizontalen Position in einer vorzugsweisen dunklen und geräuscharmen Umgebung bei einer Temperatur zwischen 12 und 18 °C und einer Luftfeuchtigkeit um 50 % aufbewahrt werden. Der Wein eignet sich für eine weitere Alterung von 2-3 Jahren ab Verkaufsdatum.

Analysewerte:

Alkoholgehalt: 14,2 % - 14,7 % Vol.
Restzucker: 2,8 - 3 g/l
pH: 3,5 - 3,6
Gesamtsäure: 5,5 - 6 g/l
flüchtige Säuren: 0,3 - 0,6 g/l



PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT

Testarossa Rotwein Montepulciano DOC



Anbaugebiet:

Gebiet von Pescosansonesco (Provinz Pescara), gebirgsnah auf 550 m ü. M. Am Fuße des Gran Sasso d'Italia, in einer sehr windigen Zone, auf mineralreichem, felsigen Untergrund mit lehm-/kalkreichen Böden und starken Temperaturschwankungen.

Geschichte des Weins:

Der Montepulciano d'Abruzzo "Testarossa" entsteht aus den Trauben der ältesten Reben (Durchschnittsalter 40 Jahre), mit einer durchschnittlichen Ausbeute von 80 bis 90 Doppelzentner pro Hektar. Die von Hand in der dritten Oktoberwoche oder Anfang November geernteten Trauben werden gepresst und für einen Zeitraum von 20 Tagen dem Fermentierungsprozess überlassen.

Nachdem der Wein aus dem Gärbottich abgezogen und einem kurzen Ausbau wird Reifung in Eichenfässern von 20 Hektolitern für einen Zeitraum von etwa 16 - 18 Monaten Fortgesetzt.

Organoleptische Eigenschaften:

Tiefrote Farbe, intensiv und lebhaft nicht nur in der Farbe, sondern auch in der Nase. Zahlreiche und angenehme Düfte von reifen und roten Früchten (Brombeeren und Heidelbeeren) bis hin zu würzigem Tabak, Vanille und Zimt. Es handelt sich um einen warmen, weichen Wein von guter Persistenz und Struktur.

Weinlese:

Dritte Woche im Oktober, Anfang November.

Vinifikation:

In Rot, bei kontrollierter Temperatur, mit Mazeration der Traube über etwa 20 Tage. Alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefestämmen. Spontane malolaktische Gärung.

Ausbau:

Ein Jahr in Stahl. 16/18 Monate in Barriques und anschließend 6 Monate zum Ausbau in der Flasche.

Servierempfehlung:

Den Wein nach seiner Ankunft mindesten 10 Tage ruhen lassen. Um in den vollen Genuss seiner Qualitäten zu kommen, empfiehlt es sich, die Flasche 3-4 Stunden vor dem Servieren zu öffnen und den Wein in einem weiten Glas bei einer Temperatur von 18 °C zu genießen.

Pairings:

Empfohlene Kombinationen sind solche mit rotem Fleisch, reifem Käse oder Blauschimmelkäse, Wildschweinwürstchen, Kutteln oder Mozzarella (typisches, traditionelles Ostergericht aus Teramo, das mit Lamminereien, Endivie und Lorbeer zubereitet wird).

Lagerung:

Die Flasche sollte in einer horizontalen Position in einer vorzugsweisen dunklen und geräuscharmen Umgebung bei einer Temperatur zwischen 12 und 18 °C und einer Luftfeuchtigkeit um 60-80 % aufbewahrt werden. Der Wein eignet sich für eine weitere Alterung von 4-6 Jahren ab Verkaufsdatum.

Analytische Daten:

Alkoholgehalt: 14,2 % - 14,7 % Vol.
Restzucker: 2,8 - 3 g/l
pH: 3,5 - 3,6
Gesamtsäure: 5,5 - 6 g/l
Flüchtige Säure: 0,3 - 0,6 g/l



PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT

Passerina IGP Terre Aquilane "Testarossa"



Anbaugebiet:

Die Weinberge erstrecken sich im Gebiet der Gemeinde Capistrano auf den Ausläufern des Zentralmassivs des Gran Sasso, hier Monti della Laga, auf 400 m über dem Meeresspiegel. Der Weinberg erstreckt sich auf einem Hügelausläufer, der an der Ostseite des Tales (Südwestlage) ansteigt, beginnend nahe einem klaren Frischwasserteich, der als die Quelle des Flusses Tirino angesehen wird. Unsere Pflanzungen wurden mit einer Dichte von 5200 Pflanzen pro Hektar angelegt, mit einem durchschnittlichen Ertrag von 9 bis 10 Tonnen (je Hektar). Es ist eine unberührte Umgebung, gekennzeichnet durch hohe Helligkeit, niedrige Luftfeuchtigkeit, häufige Winde, Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die in der Reifungsphase auch 20 Grad Celsius erreichen können, zum Vorteil einer vollständigen und ausgewogenen Reifung und hoher Anreicherung in der Frucht von aromatischen Vorstufen. Der Boden ist steinig mit hoher Drainageleistung, ohne sich durch die Bearbeitung zu kompaktieren und ist nach dem Regen immer sogleich begehbar. Die Eigenschaften dieser Umgebung fördern die natürliche Gesundheit der Pflanzen und erlauben daher einen Weinbau mit geringer Umweltbelastung. (Die Hochebene von Capistrano repräsentiert ein ganz besonderes Weinbau - "Terroir" am Fuße hoher Bergmassive, dessen hohe Berufung zum Weinbau erst in der letzten Zeit entdeckt wurde und auf die die globale Klimaerwärmung keine negativen Auswirkungen zeigt). Die ersten Ansiedlungen der Menschen am Fluss Tirino gehen auf das fünfte Jahrhundert vor Christus zur Zeit der zahlreichen Überfälle durch die Sarazenen zurück. Die Entdeckung des Kriegers von Capistrano bezeugt dies.

Die Geschichte des Weins:

Diese Traube gehört zu der Trebbiano-Familie und es kann davon ausgegangen werden, dass es sich um einen autochthonen Weinstock aus Mittelitalien handelt. Er wird auf kleinen Flächen vor allem in den Abruzzen angebaut, wo er verschiedene Namen hatte: "Trebbiano Campolese oder Camplesse" in Teramo und L'Aquila, "Trebbiano scenciato" in Chieti und "Goldener Trebbiano" in Pescara.

Die Traube ist von mittlerer Größe, fast spärlich, bündelig und zusammengesetzt. Die Reifung ist durchschnittlich bis spät und zeichnet sich durch eine langsame Anhäufung von Zucker aus, die nicht von einem proportionalen Abbau der Säure zur Zeit der traditionellen Weinlese (Anfang Oktober) begleitet wird. Die Passerinatraube hat eine gute Resistenz gegen die wichtigsten Schädlinge gezeigt.

Organoleptische Eigenschaften:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet erinnert an Ginsterblüten, Zitrusfrüchte und duftendes Obst. Ein Wein mit optimaler Säure und Persistenz, einen vollen Geschmack und Mineralität. Der Abgang ist grasig und elegant.

Weinlese:

In der Regel Ende September

Vinifikation:

In Weiß, Kaltmazeration bei 4 °C über 24-36 Stunden, sanftes Auspressen, mit anschließender Abkühlung, um die Dekantierung zu begünstigen. Fermentation mit Hilfe ausgewählter Hefen bei niedriger Temperatur (10 - 13 °C) in Stahl.

Ausbau:

2 Monate in Stahl auf Edelweintrub, anschließend drei Monate Ausbau in der Flasche.

Servierempfehlung:

Den Wein nach seiner Ankunft mindesten 10 Tage ruhen lassen. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 8-10 °C

Pairings:

sehr gut mit Meeresküche, von Vorspeisen über Suppen, Fisch, Schalentiere und Krustentiere, gebackener Fisch, weißes Fleisch.

Lagerung:

Die Flasche sollte in einer horizontalen Position in einer vorzugsweisen dunklen und geräuscharmen Umgebung, bei einer Temperatur zwischen 15 und 18 °C und einer Luftfeuchtigkeit um 60-80 % aufbewahrt werden.

Analytische Daten:

Alkoholgehalt: 12,8 % - 13,2 % Vol.

Restzucker: 2,2 bis 2,5 g/l

pH: 3,2 - 3,3

Gesamtsäure: 5,5 bis 6,2 g/l

Flüchtige Säuren: 0,1 - 0,2 g/l



PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT

Rosato IGP Terre Aquilane "Testarossa"



Anbaugebiet:

Die Weinberge erstrecken sich im Gebiet der Gemeinde Capestrano auf den Ausläufern des Zentralmassivs des Gran Sasso, hier Monti della Laga, auf 400 m über dem Meeresspiegel. Die Familie Pasetti legte ihren ersten Weinberg in diesem Gebiet im Jahr 2004 an, einer Landschaft, die sich durch extreme Temperaturschwankungen auszeichnet und außergewöhnlich schön und reich an Geschichte ist. Unsere Weinberge erstrecken sich an der Quelle des Capo d'Acqua. Das Durchschnittsalter beträgt etwa 5-7 Jahre. Die Ausrichtung ist gegen Südwesten. Die Geschichte berichtet, dass die ersten Ansiedlungen der Menschen am Tirino auf das fünfte Jahrhundert vor Christus zur Zeit der Überfälle durch die Sarazenen zurückgehen. Bei Verfolgungen bewegten sie sich zwischen Ihren Festungen. Die Entdeckung des berühmten Krieger von Capestrano im Jahr 1937 (eine der berühmtesten Skulpturen der Picener) zeugt von den vielen Schlachten.

Geschichte des Weins:

Der Roséwein "Testarossa" wird durch Zerdrücken der Montepulciano d'Abruzzo-Trauben mit einer Ausbeute von 90 bis 100 Doppelzentner pro Hektar hergestellt. Die Trauben werden im Allgemeinen im letzten Oktoberdrittel geerntet und zerdrückt, über Nacht werden sie der Mazeration überlassen und dann sanft ausgepresst, anschließend fermentiert der Most bei Temperaturen zwischen 10 ° und 13 °C in Stahltanks, am Ende der Gärung wird er kalt dekantiert, in Flaschen abgefüllt und im Februar nach der Weinlese in den Handel gebracht.

Organoleptische Eigenschaften:

Die Farbe ist ein Kirschrosa, fruchtige Aromen erinnern an Johannisbeeren und Waldbeeren, Erdbeeren und Hagebutten. Ein temperamentvoller Wein, mit guter Mineralität und ausgezeichneter Struktur. Er zeigt große Finesse und Ausgewogenheit.

Weinlese:

in der Regel in der ersten Oktoberwoche.

Vinifikation:

in Weiß, Kaltmazeration bei 4 °C über 24-36 Stunden, sanftes Auspressen, mit anschließender Abkühlung, um die Dekantierung zu begünstigen. Fermentation mit Hilfe ausgewählter Hefen bei niedriger Temperatur (10 - 13 °C) in Stahl.

Ausbau:

2 Monate in Stahl auf Edelweintrub, anschließend drei Monate Ausbau in der Flasche.

Servierempfehlung:

Den Wein nach seiner Ankunft mindesten 10 Tage ruhen lassen. Es sollte in Gläsern von mittlerer Größe mit ausgestellten Rändern bei einer Temperatur von 12 °C serviert werden.

Pairings:

Ausgezeichnet als Aperitif mit "Häppchen", eignet sich für viele Kombinationen, von Pizza bis Stockfisch, gekochte Vorspeisen von Fisch aus der Adria, Aufschnitt, Pasta mit Tomatensauce oder mit Trüffel, geht sehr gut mit mittelaltem Käse.

Lagerung:

Die Flasche sollte in einer horizontalen Position in einer vorzugsweisen dunklen Umgebung, geräuscharm und bei einer Temperatur zwischen 15 und 18 °C und einer Luftfeuchtigkeit um 60-80 % aufbewahrt werden. Der Wein bringt seine Eigenschaften zum Ausdruck, wenn er innerhalb von 12-18 Monaten nach Herstellung verbraucht wird.

Analytische Daten:

Alkoholgehalt: 12,8 % - 13 % Vol.
Restzucker: 1,9 - 2,1 g/l
pH: 3,3 - 3,4
Gesamtsäure: 5,5 bis 6,2 g/l
Flüchtige Säuren: 0,1 - 0,2 g/l



PASETTI

TECHNISCHES
DATENBLATT

Zaraché

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Anbaugebiet:

nahe Pescosansonesco (Provinz Pescara), gebirgsnah auf 550 Meter m. ü. M.
Am Fuße des Gran Sasso d'Italia, in windreichem Gebiet und auf mineralienreichem felsigem Untergrund mit lehmigen/kalkhaltigen Böden und starken Temperaturschwankungen.

Die Geschichte des Weins:

er entsteht aus der Vinifikation der Trauben Trebbiano d'Abruzzo und Cococciola von Weinbergen in höherer Hügellage. Der Durchschnittsertrag der Trauben liegt bei 110 Doppelzentner pro Hektar. Nach dem Zerkleinern und sanften Auspressen der Trauben wird der Most zur Erleichterung der Klärungsprozesse für einen Zeitraum von 18/24 Stunden auf eine Temperatur von 5/7 °C gebracht. Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen.

Organoleptische Eigenschaften:

Leuchtend strohgelbe Farbe, an der Nase präsentiert er einen sehr angenehmen Duft mit Noten von frischem und reifem Obst, am Gaumen zeichnet er sich durch einen säuerlichen Charakter mit Mandelaroma im Abgang und eine feine, persistente Perle aus.

Weinlese:

Die ersten 10 Tage im September.

Vinifikation:

In Weiß, mit Zerkleinerung und schonender Pressung, dann sofortige Kühlung zur Beseitigung von Trübungen durch Schwebstoffe. Kaltmazeration für 18/24 Stunden. Stahltanks bei niedriger Temperatur.

Ausbau:

2 Monate auf Edelweintrub in Edelstahl, anschließend 3 Monate in der Flasche.

Servierempfehlung:

Den Wein nach seiner Ankunft mindesten 10 Tage ruhen lassen. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 8-10 °C.

Pairings:

passt sehr gut zu ersten Gängen mit Gemüse, zu Meeresfrüchten, Vorspeisen von gekochtem oder rohem Fisch sowie generell zu gebackenem oder gegrilltem Fisch.

Lagerung:

Die Flasche sollte vorzugsweise in einer horizontalen Position, geschützt vor direktem Licht und Lärm, bei einer Temperatur zwischen 15 und 16 °C und einer Luftfeuchtigkeit um 60-80 % gelagert werden.

Analytische Daten:

Alkoholgehalt: 13 % - 13,5 % Vol.
Zucker: 2,5 - 3 g/l
pH: 3,2 - 3,4
Gesamtsäure: 5,5 - 6 g/l
flüchtige Säuren: 0,15 bis 0,25 g/l