



Noten von Waldfrüchten, Schokolade, Vanille & Kaffee

Note di frutta di bosco, cioccolata, vaniglia & caffè

DONNA FRÀ

I.G.T. MARCHE ROSSO

Short facts

WEINSORTE: 100% Merlot

WEINBERG: in Morro D'Alba

MEERESHÖHE: 180 m

ANZAHL FLASCHENABFÜLLUNG: 2.000

ERZIEHUNGSFORM: Kordon

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR: 3.000

ERNTZEIT: Meist innerhalb
der zweiten Septemberhälfte

ERNTE: Handgelesen

GÄRUNG: erfolgt in Inoxbehälter bei
kontrollierter Temperatur für 30 Tage

ERTRAG PRO HEKTAR: 50 DOZ

REIFUNG: in neuen Barriques und in
Zementtanks für weitere 12 Monate

AUSBAU: In Flasche für weitere 12 Monate

ALKOHOLGEHALT: 14% Vol.

SÄURE: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 2,9 g/l

TIPO DI UVAGGIO: 100% Merlot

VIGNETI: Morro D'Alba

ALTIMIDINE: 180 s.l.m.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.000

ALLEVAMENTO: Cordone speronato

CEPPI AD ETTARO: N° 3.000

EPOCA DI VENDEMMIA:

seconda metà di Settembre

VENDEMMIA: Grappoli vendemmiati
a mano in cassette

FERMENTAZIONE: A bassa temperatura
controllata in vasche di Inox per un mese.

RESA PER ETTARO: 50 quintali per ettaro

MATURAZIONE: In Barriques nuove e
vasche di cemento per altri dodici mesi

AFFINAMENTO: In bottiglia per altri dodici mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,4 g/l

ZUCCHERI: 2,9 g/l



Leuchtendes, volles Rubinrot
Rosso rubino denso



Noten von Lakritze, Brombeere
und Sauerkirsch und harmonisch
angedeutete tertiäre Aromen
*Note di liquirizia, more, visciole ed
un accenno di aromi terziari*



Noten von roten Waldfrüchten,
Schokolade, Vanille und Kaffe. Warm,
weich, vollmundig mit elegantem,
großem Körper und ausgewogenen
Tanninen.
*Note di frutta di bosco, cioccolata,
vaniglia e caffè. Caldo, soffice e nello
stesso momento corposo con tannini
molto equilibrati.*



Schmackhafte Fleischgerichte
Piatti dai sapori intensi, principalmente
di carne.

SERVIER TEMPERATUR 18 ° TEMPERATURA DI SERVIZIO

GROSSE TULPE

BORDEAUX DI GRANDE CAPACITÀ

BODENTYPOLOGIE - MITTLERE KONSISTENZ

Ausrichtung Süd – Südwest, somit sind die Reben einer optimalen Sonneneinstrahlung ausgesetzt und ermöglichen eine optimale Photosynthese. Der Boden, mit idealer Drainage und tiefem Wasserspeicher begünstigt das vertikale Wurzelwachstum. Starke Reben sind die Folge.

35% SAND
SABBIA

35% SCHLAMM
ARGILLA

TIPOLOGIA ED ESPOSIZIONE DEL TERRENO

MEDIO IMPASTO. La sua esposizione è orientata a SUD-SUD/OVEST ciò consente di accumulare un'abbondante energia luminosa per favorire l'attività fotosintetica. Temperatura illuminazione ed esposizione sono elementi che giocano un ruolo fondamentale, componenti che influenzano in grande misura il risultato finale di un vigneto. Dotato di una buona dotazione di materia organica, è adattissimo alla coltivazione delle viti in quanto risulta molto ben drenante, di struttura profonda per favorire l'avanzare in profondità delle radici e ben dotato di ritenzione idrica, qualità molto importante nei climi mediterranei caratterizzati da una scarsa piovosità estiva.

KLIMA

Die Marken, auch „Italien in einer Region“ genannt, ist die Königin Italiens, da der Apennin auf das Meer und der Süden auf den Norden treffen. Das Klima ist subkontinental mit klaren klimatischen Veränderungen der Jahreszeiten. Heiße niederschlagsarme Sommer und kalte Winter mit regelmäßigem Niederschlag.

30% LEHM
LIMO

6,5 PH WERT
PH DEL TERRENO

CLIMA

Coste Colline e Montagne, la Regione Marche presenta notevoli varietà di situazioni, nella nostra area di produzione: Morro D'Alba in Provincia di Ancona, il clima è subcontinentale con rilevanti sbalzi di temperatura giornaliere e da stagione a stagione, estati calde ma in genere rinfrescate dalla brezza marina che favorisce il bilanciamento termico e inverni piuttosto freddi. Generalmente le precipitazioni non sono abbondanti ma in compenso a fronte di una piovosità non molto elevata si distribuiscono in modo abbastanza omogeneo nel corso dell'anno. In Estate è rilevante l'attività temporalesca mentre d'inverno le irruzioni artiche continentali apportano gelo e neve che possono cadere per brevi periodi anche sul litorale.

