



WineOakling



Das Unternehmen erstreckt sich gegenwärtig auf einer Fläche von ca. 15 Hektar im Tal des Flusses Albegna, umgeben von sanften Hügelketten mit den Orten Scansano, Saturnia, Monte Merano und Manciano. In antiker Zeit war diese Gegend von den Etruskern besiedelt, welche die natürlichen Ressourcen dieses Landstrichs nutzten und Wein und Olivenöl kultivierten. So ist das Gebiet reich an historischen und künstlerischen Zeugnissen einer hochentwickelten Kultur, die sich in einem harmonischen Gleichgewicht mit ihrer Umwelt entwickelte und starke landwirtschaftliche Traditionen ausbildete.

Eingebettet in diese Tradition des maremmanischen Wein- und Olivenanbaus, macht sich WineOakling die Fruchtbarkeit der Böden der Region zu nutze, stets darauf bedacht, den individuellen Charakter der Erzeugnisse herauszuarbeiten. Die produktiven und wirtschaftlichen Ziele verfolgt das Unternehmen rigoros im Einklang mit der Umwelt und den natürlichen Ressourcen des bewirtschafteten Bodens.

Aus diesem Grund wurde eine eingehende chemisch-physikalische Untersuchung des Terrains anhand von Bodenproben in Auftrag gegeben, um geeignete Anbauflächen auch unter dem Aspekt der klimatischen Verhältnissen zu lokalisieren, was ein optimales Zusammenspiel von Weinberg, Umgebung, landwirtschaftlichen Techniken und Weinbereitung erlaubt. Die Weinerzeugung umfaßt zwei Typologien von Rotwein, die vorwiegend aus der Rebsorte Sangiovese vinifiziert werden: Die Weine kommen unter den Namen Birichino Maremmano und Rossone Maremmano auf den Markt, letzterer in den Versionen Standard und Luxury.

Anschrift

Azienda Agricola
WineOakling S.r.l.
Loc. Spinello 224/1 - Pomonte
58054 Scansano (GR)

Verwaltungssitz

Via Mazzini, 3
58051 Magliano in Toscana (GR)

MwSt Nummer 01269540538

www.wineoakling.it
e-mail infoline@wineoakling.it
Tel./FAX 0564 593037

Birichino maremmano

Jahr 2006

Der Wein Birichino Maremmano wird aus Trauben der Rebsorten Sangiovese, Alicante Bouchet und Merlot gekeltert, die zwischen Ende August bis Ende September in den unternehmenseigenen Weinbergen gelesen und im Weingut vor Ort verarbeitet werden. Der Wein kommt nach der Vergärung in temperaturkontrollierten Stahltanks für eine Dauer von mindestens 24 Monate in Barrique-Fässer (225 Liter) aus französischer Eiche. Der Ausbau wird für mindestens 18 Monate in Stahltanks und abschließender Flaschenreifeung komplettiert. Birichino Maremmano ist nur als Standard-Version in Flaschen à 0,75 l erhältlich.

Birichino Maremmano hat eine leuchtende, intensiv rote Farbe und ein Aroma von schwarzen Johannesbeeren mit leicht balsamischen Noten.

Dank seinem beachtlichen Körper und seinem angenehmen Abgang empfiehlt sich Birichino Maremmano insbesondere zu Gerichten mit dunklem Fleisch, Wild und reifem Käse.

technische

Anbaugbiet	Maremma Toscana
Meereshöhe	300 mt
Anbaudichte	5600 Rebstöcke pro Hektar
Rebsorten	Sangiovese, Merlot, Alicante Bouchet
Ertrag / ha	50 Doppelzentner
Erntezeitpunkt	Ende August bis Ende September
Vinifizierung	In temperaturregulierenden Stahltanks
Dauer der Fermentation	15-20 Tage
Reifung	24 Monate in Barriques à 225 l aus französischer Eiche
Affinage	18 Monate in Stahltanks und in der Flasche
Farbe	Intensives Rot mit granatroten Reflexen
Duft	Dunkle Beeren mit balsamischen Noten, Vanille und Kakao
Geschmack	Sehr angenehm, ausgewogen und anhaltend
Technische Werte	Alkohol % vol 14.7 Gesamtsäure gr/l 5.2 pH 3.51 Flüchtige Säuren gr/l 0.69