

Poggio Regio

Rotwein

Herstellungsgebiet

Unsere eigenen Weinberge befinden sich in der Hügel am Nord der Gemeinde von Bibbona. Die Trauben werden in gemischten Tonboden misch, reich von Kieselsteinen bebaut, die von der Sonne bestrahlt sind.

Verwendete Rebsorten

Merlot.

Fertigungstechnik

Der Poggio Regio Wein wird nur mit ausgewählten und vollreifen Trauben. Die handlich gepflückten Trauben wird plötzlich von den Traubenkammen getrennt und dann gekeltert. Die alkoholische Gärung und die Auflosungsproze der Schalen dauern zwanzig Tage. Der Wein wird in neuen Faen aus französischem Eichenholz eingegossen. Der Reifenprozeb dauert acht Monate. Schieblich wird der Wein Poggio Regio in Flaschen abgefüllt, wo er sechs Monate liegt.

Charakteristika

Farbe: Rubinrot.
Geruch: gefruchtet, Vanille und Gewürze Duft.
Geschmack: scharf.

Gastronomische Begleitung

Dieser Wien ist ziemlich geeignet für Fleisch Wildbret und gereifte Käse.

Alkoholischer Grad: 14,5% vol.

Mit einer Temperatur von 16-18°C servieren.



Az. Agr. Massimo Ciarcia
Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

LA CAPPELLA

Rotwein

Herstellungsgebiet

Eigene Weinberge, in der hügeligen Gegend im nördlichen Gemeindegebiet von Bibbona gelegen, auf tonhaltigem Gelände, reich an Kieselsteinen, von der Sonne verwöhnt, auf 60 - 70 m Meereshöhe.

Verwendete Rebsorten

Sangiovese 50%, Ciliegiole 25%, Cabernet Sauvignon 25%

Fertigungstechnik

Die Ernte ist in den ersten zehn Tagen des Septembers, je nach dem Wetterverlauf der Jahreszeit. Die Weinlese ist Handarbeit. Die Trauben werden noch am Tag der Ernte von den Stengeln gelöst. Nach dem Gärungsprozess wird das natürliche Absetzen der Schwebstoffe abgewartet, danach wird der Wein für den Handel auf Flaschen abgefüllt.

Charakteristika

Lebhafte rubinrote Farbe.
Trocken, viel Körper.
Guter, ausgewogener und beständiger Geschmack.

Gastronomische Begleitung

Besonders gut passend zu den für die toskanische Küche so typischen Gerichten, hier besonders zu Vorspeisen und zu Fleischgerichten und zu Käse.

Alkoholgehalt 13,0 % vol.

Servieren bei 18°C



Az. Agr. Massimo Ciarcia

Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

LA CAPPELLA

Weiswein

Herstellungsgebiet

Eigene Weinberge, in der hügeligen Gegend im nördlichen Gemeindegebiet von Bibbona gelegen, auf tonhaltigem Gelände, reich an Kieselsteinen, von der Sonne verwöhnt, auf 60 - 70 m Meereshöhe.

Verwendete Rebsorten

Vermentino 70%, Trebbiano 30%.

Fertigungstechnik

Die Ernte ist in den ersten zehn Tagen des Septembers, je nach dem Wetterverlauf der Jahreszeit. Die Weinlese ist Handarbeit. Die ausgewählten Trauben kommen unmittelbar nach der Lese in den Keller und werden dort sofort gekeltert, wobei die Technik der "sanften Kelterung" angewandt wird, um das Aroma und die Qualität der Trauben zu bewahren. Die Gärung des Weines geschieht in Edelstahlbehältern bis zur völligen Vergärung des traubeneigenen Zuckers. Nach dem Gärungsprozess wird das natürliche Absetzen der Schwebstoffe abgewartet, danach wird der Wein für den Handel auf Flaschen abgefüllt.

Charakteristika

Von strohgelber, goldfunkelnder Farbe, wie sie charakteristisch ist für den Vermentino. Durch die Zugabe der Trebbianotraube wird das Bukett des Weines angereichert und erweitert. Trockener, fruchtiger und beständiger Geschmack.

Gastronomische Begleitung

Besonders gut passend zu den für die toskanische Küche so typischen Fischgerichten und zu weißem Fleisch.

Alkoholgehalt 13 % vol.

Servieren bei 10°C



Az. Agr. Massimo Ciarcia

Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

MISTO BOSCO

Rotwein

Herstellungsgebiet

Das Gebiet des Winzers ist angesiedelt an den Hügeln der Kommune Bibbona, mit einem Boden, der aus einer Mischung von Lehm und Kies besteht und der stark von der Sonne beschienen wird; auf einer Höhe von 60 – 70 Meter über Null.

Verwendete Rebsorten

Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc.

Fertigungstechnik

Der Mistobosco wird nur aus ausgewählten und total gereiften Trauben gewonnen. Die Trauben werden per Hand gelesen und direkt gekeltert. Es folgt die Gärung und Mazeration für 20 Tage. Dann wird der Wein in Barrique-Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, wo er für einige Monate weiter reift. Daraufhin wird der Wein in Flaschen gefüllt, um sich dort weitere 6 Monate zu entwickeln. Der Wein ist nicht gefiltert, eventuelle Ablagerungen sind Zeichen der Unverfälschtheit.

Charakteristika

Die Farbe ist ein intensives Rubin-rot.
Komplexer und harmonischer Duft von reifer Frucht, Gewürzen und Vanille
Der Geschmack ist intensiv und bleibend, weich und reif

Gastronomische Begleitung

Der Wein ist besonders geeignet Fleischgerichte und Käse.

Alkoholanteil 14 % vol.

Servier-Temperatur 16 - 18°C



Az. Agr. Massimo Ciarcia

Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Le Carraie

Weiswein

Herstellungsgebiet

Das Gebiet des Winzers ist angesiedelt an den Hügeln der Kommune Bibbona, mit einem Boden, der aus einer Mischung von Lehm und Kies besteht und der stark von der Sonne beschienen wird; auf einer Höhe von 60 – 70 Meter über Null.

Verwendete Rebsorten

Vermentino 100%

Fertigungstechnik

Die Zeit für die Weinlese sind die ersten zehn Tagen im September, abhängig von den Wetterbedingungen in dieser Saison. Die Weinlese erfolgt per Hand. Die ausgewählten Trauben werden nach der Lese in den Keller befördert und dort gekeltert. Dabei wird die sogenannte, weiche Kelterung“ angewendet, um den Duft und die Qualität der Trauben zu bewahren. Die Gärung erfolgt in Stahlbehältern, bis der gesamte Zucker verschwunden ist. Auf die Gärung folgt eine natürliche Klärung, nach der der Wein in Flaschen eingefüllt wird. Nach der leichten Verfeinerung in Flaschen ist der Wein bereit für den Verkauf.

Charakteristika

Strohgelbe Farbe mit dem charakteristischen goldene Reflektieren des Vermentino, angereichert durch das breite Bouquet. Trockner, fruchtiger Geschmack, der lange und angenehm erhalten bleibt.

Gastronomische Begleitung

Der Wein ist besonders geeignet für Gerichte mit Fisch oder hellem Fleisch.

Alkoholanteil 13 % vol.

Servier-Temperatur 10°C



Az. Agr. Massimo Ciarcia

Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Le Carraie

Rotwein

Herstellungsgebiet

Unsere eigenen Weinberge befinden sich in der Hügel am Nord der Gemeinde von Bibbona. Die Trauben werden in gemischten Tonboden misch, reich von Kieselsteinen bebaut, die von der Sonne bestrahlt sind.

Verwendete Rebsorten

Cabernet Franc, Sangiovese

Fertigungstechnik

Die handlich gepflückten Trauben wird plötzlich von den Traubenkammen getrennt und dann gekeltert.

Die alkoholische Gärung dauert acht Tage, während die Auflösung der Schalen braucht zehn Tage mehr. Der Reifenproze dauert acht Monate und findet für 60% in einem anderen Fa aus französischem Eichenholz statt: das Verbleibende 40% wird in Becken aus Stiehl gestellt eingegossen. Der Wein Le Carraie wird in Flaschen abgefüllt, wo er vier Monate liegt.

Charakteristika

Farbe: Rubinrot.

Geruch: gefruchtet, mit Waldfrüchte und Gewürze Duft.

Geschmack: voll, wickelt und weich.

Gastronomische Begleitung

Dieser Wien ist ziemlich geeignet für die typischen toskanischen Speisen, wie z.B. Braten, Wildbret und Käse.

Alkoholischer Grad: 13,5% vol.

Mit einer Temperatur von 16-18°C servieren.



Az. Agr. Massimo Ciarcia

Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Le Carràie Rosé

Herstellungsgebiet

Das Weingut in Eigenbesitz ist in dem hügeligen Gebiet nördlich der Stadt Bibbona auf gemischtem, lehmartigem und kieselhaltigem Boden gelegen. Hervorragend von der Sonne beschienen findet es sich auf 60 -70 Metern n.n.

Verwendete Rebsorten

Sangiovese

Fertigungstechnik

Die Weinernte erfolgt, abhängig vom Wetter, Mitte September, per Handlese. Die selektierten Trauben werden unmittelbar nach der Lese in den Keller transportiert und ausgepresst, unter Gebrauch der Technik "schonendes Pressen", um den Duft und die wahrnehmbare Qualität der Trauben zu erhalten. Die Fermentation erfolgt in Edelstahlwannen bis zum völligen Verschwinden der Zucker. Nach der Fermentation wird der Wein zur Verfeinerung in den Edelstahlwannen belassen, um so eine natürliche Dekantierung abzuwarten, nach der der Wein für den Verkauf abgefüllt wird.

Charakteristika

Zartrote Farbe, charakteristisch für einen Rosé, ergänzt von einem breiten Bouquet von roten Früchten, Johannisbeere, Erdbeere und blumigen Nuancen. Frischer Geschmack, fruchtig und von guter Persistenz und Ausgeglichenheit.

Gastronomische Begleitung

Besonders geeignet, Antipasti, Pizza in ihren vielfältigen Versionen, spezielle Suppen, Pasta, Fischgerichte, helles Fleisch mit Pilzen und frischen Käse zu begleiten.

Alkoholgehalt 12,50 % vol.

Serviertemperatur 10°C



Az. Agr. Massimo Ciarcia

Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com