

Wein zu machen, bedeutet für uns, sich der Erde, dem Weinstock, der Rebe und schließlich dem Wein in der Kellerei zur Verfügung zu stellen. Das bedeutet, all das zu tun, was diese Elemente in den verschiedensten Phasen fordern, und ohne Widerspruch zu gehorchen. Das erlernt man aus der Beobachtung kleinster Besonderheiten, man lässt sich teils auch inspirieren durch Anfangsschwierigkeiten und mutige, anstrengende und zeitraubende Entscheidungen, die aber dann zum richtigen Zeitpunkt zur Lebens-



Philosophie werden können: Kultivieren ist ein Synonym für Biologie und Biodynamik. Die Herstellung von Wein heutzutage bedeutet, die älteste Kultur und Anbautradition anzubinden an die innovativen Technologien der Kellerei, ohne sich auf eine besondere Technik festzulegen, sondern einfach eine besonnene Wahl zu treffen unter den modernsten Techniken, die in der Enologie angewandt werden.



## Zahir Rosso Piceno v.q.p.r.d.

Art: Rotwein  
 Produktionsjahr: 2007  
 Weinberggröße: 2 Hektar  
 Bodenbeschaffenheit: mittelschwerer tonhaltiger Boden  
 Anbauhöhe über N.N.: 250 m  
 Anbauart: verstreute Seile  
 Anbaudichte: 3000 Stöckel/ha  
 Ertrag/ha: 60.000 kg  
 Rebsorten: Montepulciano und Sangiovese  
 Weinzubereitung: in Edelstahlbehältern  
 Reifung: in Barriquefässern, dann in Flaschen  
 Alkoholgehalt: 13,5 %

Anmerkung: Wein, hergestellt aus den Rebsorten Montepulciano und Sangiovese, in Barrique-Fässern aus verschiedenen Holzarten gelagert und in Edelstahlbehältern gereift. Farbe: dunkles Rubinrot, intensiv im Geschmack, Duft nach kleinen schwarzen Beeren und milden Gewürzen. Am Gaumen reich und edel, voller Geschmack, feiner Nachgeschmack, elegante Note, ausgeglichen, nachhaltig.



## Zahir Offida Passerina v.q.p.r.d.

Art: Weißwein  
 Produktionsjahr: 2007  
 Weinberggröße: 0,5 Hektar  
 Bodenbeschaffenheit: mittelschwerer tonhaltiger Boden  
 Anbauhöhe über N.N.: 250 m  
 Anbauart: spalier  
 Anbaudichte: 1500 Stöckel/ha  
 Ertrag/ha: 40.000 kg  
 Rebsorten: Passerina und Malvasia  
 Weinzubereitung: in Edelstahlbehältern  
 Reifung: in Barriquefässern und stahl, dann in flaschen  
 Alkoholgehalt: 12 %

Anmerkung: Wein, hergestellt aus den Rebsorten Passerina und Malvasia, in Barrique-Fässern aus verschiedenen Holzarten gereift, anschließend in Flaschen abgefüllt. In der Farbe spiegelt sich Sonne und Blumen, im Duft kräftige Fruchtfülle und mediterrane Kräuter. Hat Rückgrat, Harmonie und Nachhaltigkeit.



## Quattro Tempora Rosso Piceno Superiore v.q.p.r.d.

Art: Rotwein  
 Produktionsjahr: 2006  
 Weinberggröße: 2 Hektar  
 Bodenbeschaffenheit: mittelschwerer tonhaltiger Boden  
 Anbauhöhe über N.N.: 250 m  
 Anbauart: verstreute Seile  
 Anbaudichte: 3000 Stöckel/ha  
 Ertrag/ha: 40.000 kg  
 Rebsorten: Montepulciano und Sangiovese  
 Weinzubereitung: in Edelstahlbehältern  
 Reifung: in Barriquefässern, dann in Flaschen  
 Alter der Anlage: 25-30 Jahre  
 Alkoholgehalt: 14,5 %

Anmerkung: Wein, hergestellt aus den Rebsorten Montepulciano und Sangiovese, gereift in neuen Barriquefässern verschiedener Holzarten, anschließend in Flaschen. Intensive Farbe und Duft, im Hintergründ schwarze Beeren und leise mediterrane Töne. Reicher und sich langsam zu einer edlen note entwickelnder Geschmack, unterlegt von eleganten tanninen.

