



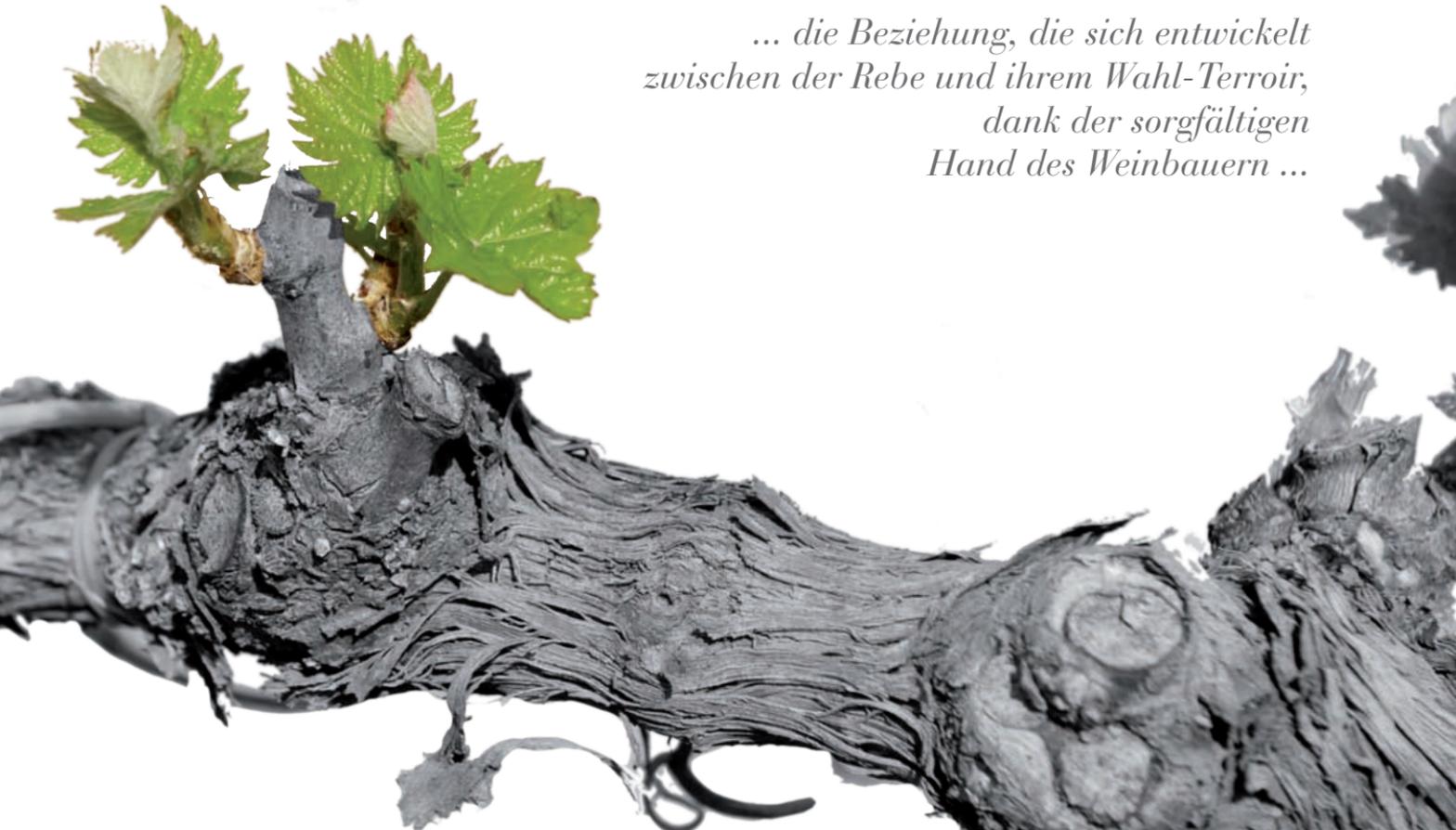
PODERE LA VIGNA

Montalcino - Italia

A close-up photograph of parched, cracked soil. The ground is a mix of light brown and tan colors, with numerous irregular, dark cracks forming a complex network across the surface. The texture is rough and uneven. In the lower-left quadrant, a single, brown, dried grasshopper is visible, its body and legs clearly defined against the cracked earth. The lighting is bright, casting soft shadows that emphasize the depth of the cracks.

...der Boden, das Terroir, das Leben

*... die Beziehung, die sich entwickelt
zwischen der Rebe und ihrem Wahl-Terroir,
dank der sorgfältigen
Hand des Weinbauern ...*



DIE KELLEREI

Der landwirtschaftliche Betrieb Podere la Vigna ist 7 km nordöstlich von Montalcino angesiedelt. Das Unternehmen verdankt seinen Namen der allgemein anerkannten besonderen dieser Hügel zum Anbau





von qualitativ hochwertigen Reben. Zur Zeit der Katastergründung führte dies dazu, dass der Ort unter dem Namen La Vigna, auf deutsch “Der Weinberg”, verzeichnet wurde. Das Unternehmen gehört der Familie Rubegni, seit Generationen Landwirte (die auch heute noch dieser Tätigkeit nachgehen) im Gebiet von Montalcino. Die Weinberge des Unternehmens befinden sich in einem idealen Territorium, das seit jeher exzellente Rotweine hervorbringt. Vier Hektar reines Weinbaugebiet, mit verschiedenen, sorgfältig ausgewählten Klonen der Sangiovese-Rebe bestückt und in optimaler sonniger Lage, bringen qualitativ erstklassige Erzeugnisse hervor und ermöglichen die prestigereiche Produktion des Brunello di Montalcino. Heute kümmern sich Adriano Rubegni und seine Frau Sonia persönlich um die Produktion und setzen sich zudem direkt für die Produktvermarktung ein.







DIE WEINBERGE



Die Kenntnis des Territoriums und die lange Erfahrung im Bereich des Weinbaus, brachte die Familie Rubegni im Jahre 1973 dazu, einen ersten Weinberg entsprechend moderner technischer Kriterien einzurichten. Die ausgewählten Lagen, deren Böden sich vornehmlich aus Tuffstein und Lehm zusammensetzen, was typisch für die südliche Hügellandschaft um Siena ist, beherrschen das umliegende Land von einer Höhe zwischen 320 und 340 Metern über dem Meeresspiegel aus. Das Pflanzschema sieht einen Platz von 2,80 m per 0,90 m pro Rebe vor. Die Weinstöcke werden im Kordon-Zapfenschnitt erzogen, einer Technik, die eine gleichmäßigere Reifung der Reben ermöglicht. Der Sommerschnitt und das Ausdünnen der Trauben hingegen halten die Produktion quantitativ im Rahmen und ermöglichen dadurch eine optimale phenolische Reife, Grundvoraussetzung für die zukünftige Produktqualität.



DIE KELLEREI



Seit der Fertigstellung des neuen unterirdischen Weinkellers erfolgt die Vinifikation ausschließlich in Edelstahl und bei sorgsam kontrollierter Temperatur. Die ausgewählten, in gut durchlüfteten Kisten transportierten Trauben werden sanft gepresst und ihr Saft in die Stahl tanks gefüllt. Nach Abschluss der Gärung reift der Brunello di Montalcino dann mindestens drei Jahre lang in kleinen französischen Gebinden sowie in großen Fässern aus slawonischer Eiche, deren perfektem Gleichgewicht er seinen typischen Geschmack verdankt. Der Rosso di Montalcino Doc und der “Maritato” Igt hingegen reifen ausschließlich in kleinen französischen Eichenfässern. Nach der Veredelung im Holz werden die Weine zur abschließenden Verfeinerung auf Flasche gezogen und mit hochwertigen Korken verschlossen.

GESCHICHTE DES MARKENZEICHENS





Zum Zeitpunkt des Gutserwerbs wurden die vorhandenen Rebstöcke noch mit einer uralten Methode erzogen: Sie waren sozusagen mit einem Baum "vermählt". Dabei handelte es sich im Allgemeinen um einen Feldahorn oder eine Weide, die dem Rebstock nicht nur als Stütze diente, sondern deren Triebe auch zum Anbinden des Rebstocks benutzt wurden. Es konnte sich bei dem Gastgeber aber auch um einen Maulbeerbaum oder einen Olivenbaum handeln. Diese Erziehungsform, bei welcher der Rebstock den Baum als Tutor nutzt, wird in der Gegend als Erziehungsform "a testuccio" bezeichnet. Die Entscheidung, als Symbol der Kellerei einen derartig erzogenen Rebstock zu wählen, gleichsam eine Reb-Braut, die durch ihren Baum-Bräutigam gestützt wird, soll eine Widmung an eine alte Kulturform keltischen Ursprungs sein, die daraufhin von den Etruskern und Römern weiterentwickelt wurde und auch heute noch eingesetzt wird, auch wenn sie weitgehend von unserem Land verschwunden ist. Diese Union symbolisiert die Verbindung, die der Rebstock dank der Sorgfalt der Menschenhand, der Hand des Landwirts, mit seinem auserwählten Territorium eingeht.





UNSERE WEINE

*und unsere anderen
Produkte*



Brunello di Montalcino Riserva
Brunello di Montalcino
Rosso di Montalcino
Maritato
Grappa di Brunello,
Olio Extra Vergine di Oliva



BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RISERVA

Zusammensetzung:

100% Sangiovese grosso; nicht vor dem 20.
September und bis Anfang Oktober von Hand gelesen.

Eigenschaften:

Undurchdringbares, dichtes Rubinrot. Intensives Aroma nach Brombeere, Heidelbeere und Lakritze, am Ende Nelken. Im Geschmack eine solide Struktur, mit sanfter Weichheit und gut verteilten Tanninen. Sehr langer und balsamischer Abgang.

Weinberg:

Zwischen 320 und 340 Metern ü.d.M., Exposition Südost und Südwest, angelegt im Kordon-Zapfenschnitt auf einem Platz von 2,80 x 0,90 m pro Rebstock.

Vinifikation:

in 50 hl Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, mit wiederholten Umwälzungen pro Tag, für eine Gesamtdauer von 18 bis 20 Tagen.

Reifung:

in kleinen französischen Eichenfässern und in 20/30 hl-Eichenfässern aus Slawonien, über vier Jahre hinweg.

Veredelung:

auf der "Bordolese" Flasche für mindestens 6 Monate.



BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zusammensetzung:

100% Sangiovese grosso, nicht vor dem 20.

September und bis Anfang Oktober von Hand gelesen.

Eigenschaften:

Wein von beachtenswerter Feinheit. Dichtes Rubinrot. Im Geschmack ein breiter Fächer an Gewürzen und Tabakblättern, gut vermischt mit Unterholznöten. Am Gaumen schmeichelnd, umhüllend und von großer Struktur. Mit seidigen Tanninen und sehr langem, fruchtigen Abgang.

Weinberg:

Zwischen 320 und 340 Metern ü.d.M., Exposition Südost und Südwest, angelegt im Kordon-Zapfenschnitt auf einem Platz von 2,80 x 0,90 m pro Rebstock.

Vinifikation:

In Edelstahltanks mit einem Fassungsvermögen von 50 hl, mehrere Umwälzungen pro Tag, bei kontrollierter Temperatur und für eine Gesamtdauer von 18-20 Tagen.

Reifung:

in kleinen französischen Eichenfässern und in 20/30 hl-Eichenfässern aus Slawonien, drei Jahre lang.

Veredelung:

auf der "Bordolese" Flasche für mindestens 6 Monate.



ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata

Zusammensetzung:

100% Sangiovese, ab der ersten Oktoberwoche von Hand gelesen.

Eigenschaften:

Wein von großer Elastizität, mit fruchtigen Duftnoten der Heckenrose.

Alkoholisch, von guter Struktur am Gaumen, warm, mit präzisiertem Tannin und angenehm vollmundigem Abschluss.

Weinberg:

Zwischen 320 und 340 Metern ü.d.M., Exposition Südost und Südwest, angelegt im Kordon-Zapfenschnitt auf einem Platz von 2,80 x 0,90 m pro Rebstock.

Vinifikation:

In Edelstahltanks mit einem Fassungsvermögen von 50 hl, mehrere Umwälzungen pro Tag, bei kontrollierter Temperatur, 18-20 Tage lang.

Reifung:

in kleinen französischen Eichenfässern und in 20/30 hl-Eichenfässern aus Slawonien, für 6-8 Monate.

Veredelung:

Auf der Flasche, mindestens 4 Monate lang.



MARITATO

Indicazione Geografica Tipica

Zusammensetzung:

70% Sangiovese und 30% Merlot.

Eigenschaften:

Kompaktes Rubinrot mit floralen Duftnoten, aus denen Veilchen und Maulbeere hervortreten. Am Gaumen offenbart er sich zusammengesetzt aus floralen und fruchtigen Tönen. Sehr süffig, langer und fruchtiger Abgang.

Weinberg:

Zwischen 320 und 340 Metern ü.d.M., Exposition Südost und Südwest, angelegt im Kordon-Zapfenschnitt auf einem Platz von 2,80 x 0,90 m pro Rebstock.

Vinifikation:

In Edelstahltanks mit einem Fassungsvermögen von 50 hl, mehrere Umwälzungen pro Tag, bei kontrollierter Temperatur, 18-20 Tage lang.

Reifung:

in kleinen französischen Eichenfässern und in 20/30 hl-Eichenfässern aus Slawonien, für 18/24 Monate.

Veredelung:

Auf der Flasche, mindestens 4 Monate lang.



GRAPPA DI BRUNELLO

Zusammensetzung:

Aus Traubentrester des Brunello di Montalcino sofort nach dem Mostabstich im diskontinuierlichen Verfahren destilliert, mit manueller Trennung des Vorlaufs und des Nachlaufs.

Eigenschaften:

Klare Farbe, intensiver und komplexer Duft, typisch für diese Rebsorte, weich, mild und anhaltend im Geschmack.

Reifung:

Veredelt in Edelstahl.

Alkoholgehalt:

42% Alcohol.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Eigenschaften:

Intensiver und fruchtiger Geschmack, mildes und frisches Aroma.

Cultivar:

Aus den Olivensorten Leccino, Frantoiano, Moraiolo und Olivastra

Ernte:

Die Oliven werden im November von Hand gepflückt.

Fräsen:

Vermahlung in der traditionellen Ölmühle mit Extraktion bei einer konstanten Temperatur zwischen 33° und 35° C, um Duft und Aroma unbeschadet beizubehalten.



WEGBESCHREIBUNG

“Podere la Vigna”
befindet sich 7 km
nord-östlich
von Montalcino

von Siena: Über die Via Cassia erreichen Sie nach 32 km die Abfahrt Torrenieri, wo Sie in Richtung Sinalunga weiterfahren. Nach 2 km der Beschilderung “Podere la Vigna” folgen.

von der Autobahnausfahrt Valdichiana (A1) 34 km: Nehmen Sie die Schnellstraße in Richtung Siena und verlassen Sie diese an der Ausfahrt Sinalunga. Fahren Sie in Richtung Montalcino weiter. 7 km nach Giovanni d’Asso bzw. kurz vor Torrenieri finden Sie uns rechter Hand.

von Rom: Nehmen Sie die Via Cassia und verlassen Sie diese nach San Quirico (Abfahrt Torrenieri). Fahren Sie in Richtung Sinalunga weiter und folgen Sie nach 2 km der Beschilderung “Podere la Vigna”.

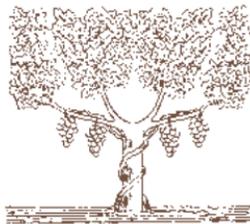
von Montalcino: Nehmen Sie die Via Cassia in Richtung Siena und verlassen Sie diese an der Abfahrt Torrenieri. Fahren Sie in Richtung Sinalunga weiter und folgen Sie nach 2 km der Beschilderung “Podere la Vigna”.











Podere La Vigna

53024 Montalcino - Siena . Italia

Tel. e Fax 0577 - 834252

cell. 339 7976163

www.poderelavigna.it

info@poderelavigna.it