

FATTORIA DI

Basciano



Dopo anni di esperienze e prove con diverse varietà non tradizionali della nostra area, finalmente nel 2003 siamo arrivati alla "formula" definitiva di questo vino. Il blend in parti uguali di Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah è quello che meglio esprime, al di fuori del Sangiovese, le potenzialità del terroir della Fattoria di Basciano. Vino di notevole struttura e complessità, si abbina bene con carni rosse, umidi, arrostiti di selvaggina e formaggi stagionati.

After several years of testing the growing of non-traditional grape varieties, and then experiencing new blends, in 2003 we found the final "formula" for this wine. Beyond Sangiovese wines, the blend of Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah in equal quantities is the best expression of the terroir at Fattoria di Basciano. Very structured and complex wine, it matches with red meats, stewed meats, game, roasted meats and aged cheeses perfectly.

VARIETÀ DI UVE - GRAPES:

Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

TECNICA - TECHNIQUE:

Fermentazione separata delle tre varietà con macerazione di circa 25 giorni. Assemblaggio prima dell'immissione in legno. Affinamento per 18 mesi in barriques di rovere francese per metà nuove e per metà al secondo passaggio, seguito da 6 mesi di permanenza in bottiglia.

The three varieties are fermented separately; the maceration (skin contact) lasts for about 25 days. The blend is made before transferring the wine in barrels. The ageing is eighteen months long and takes place in half new and half one-year used French oak barriques. The wine stays in bottle for six months before being released.

CARATTERISTICHE ORGANOLATTICHE: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colore rosso rubino intenso. Profumi intensi e complessi di frutta matura, ben integrata con note di vaniglia. In bocca ben strutturato, con tannini morbidi ed eleganti, ed una buona persistenza.

Deep ruby red colour. Very aromatic nose, showing plum, berry and well-integrated hints of vanilla. On the palate, it is ripe, full-bodied, with silky tannins and a long finish.

FATTORIA DI

Basciano



Dopo anni di esperienze e prove con diverse varietà non tradizionali della nostra area, finalmente nel 2003 siamo arrivati alla "formula" definitiva di questo vino. Il blend in parti uguali di Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, è quello che meglio esprime, al di fuori del Sangiovese, le potenzialità del terroir della Fattoria di Basciano. *Nach jahrelangen Erfahrungen und Versuchen mit verschiedenen, für unser Gebiet nicht traditionellen Rebsorten haben wir 2003 endlich die definitive "Formel" dieses Weins aufgestellt. Die zu gleichen Teilen aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah bestehende Rebmischung bringt - neben dem Sangiovese - das Potential des Terroirs der Fattoria di Basciano am besten zum Ausdruck.*

VARIETÀ DI UVE - REBSORTEN:

Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

TECNICA - TECHNIK:

Fermentazione separata delle tre varietà con macerazione di circa 25 giorni. Assemblaggio prima dell'immissione in legno. Affinamento per 14 mesi in barriques di rovere francese per metà nuove e per metà al secondo passaggio, seguito da 6 mesi di permanenza in bottiglia. *Getrennte Gärung der drei Rebsorten. Das Einmischen dauert ca. 25 Tage. Die Assemblage erfolgt, bevor der Wein ins Barrique kommt. Der Ausbau in Barriques dauert 14 Monate. Die eine Hälfte der Fässer aus französischer Eiche ist neu, die andere Hälfte wurde schon einmal benutzt. Die darauffolgende Flaschenreifung hat eine Dauer von 6 Monaten.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Colore rosso rubino intenso. Profumi intensi e complessi di frutta matura, ben integrata con note di vaniglia. In bocca ben strutturato, con tannini morbidi ed eleganti, ed una buona persistenza.

Kräftig rubinrot. Das Bukett ist intensiv und komplex. Reifes Obst mit gut ausbalancierten Vanillenoten in der Nase. Am Gaumen gut strukturiert und anhaltend mit weichen und eleganten Tanninen.