



LA MARCHESA

wit

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Umbria – Centraal-Italië - “de tuin van Italië”

PRODUCENT : Alessandro Leoni

DRUIVENRAS : 90% Grechetto Piccolo, 10% Riesling Renano

BIO : nee

AROMA : exotische fruit tonen, appelsienbloesem, floraal

SMAAK : soepel, mondvullend, mooi fruit – aciditeit balans

RIJPING : 6 maanden deels in inox en deels in barriques (225 L), 1 maand op fles

BEWAAR POTENTIEEL : 2 jaar

SERVEER TEMP. : 10° C

WEETJE :

- Vulkanische ondergrond met kalk en klei
- Manuele pluk op 450m hoogte met zuid zuidwest expositie
- Druivenstokken van gemid. 8 jaar oud en opbrengst van gemid. 1.2 Kg per stok
- 6000 fl / jaar
- Vinificatie Grechetto : fermentatie en rijping op inox cuves
Riesling : fermentatie en rijping op barriques
- De naam “La Marchesa”, de markiezin, is afgeleid van de echtgenote van Orazio Spada, die in 1600 de “Opera Pia” , een liefdadigheidsinstelling oprichtte. Elke arme ontvangt 216 schapen, 22 geiten en 2 biggen. Ze hadden de taak om de dieren te verzorgen, de boerderijproducten te gebruiken zoals ze willen en de kudde na 5 jaar terug te brengen. Het vorstendom werd al snel een bloeiend cultureel en economisch centrum, dat voor die tijd ongezien was.