






- Olio extra vergine d'oliva • Vini Bolgheri DOC • Agriturismo e ospitalità in azienda
- Consulenza e curatela aziendale • Lead Auditor per le ISO 9000 : 2000

## PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

<b>Name des Besitzes:</b>	Patrimonio Tringali-Casanuova	<b>Region:</b>	Toscana	<b>Gesamtfläche:</b>	25 Hektar
<b>Ort:</b>	Castagneto Carducci	<b>Provinz:</b>	Livorno	<b>Gesamtfläche Weinberge:</b>	4 Hektar
<b>Eigentümer:</b>	Antonino Tringali-Casanuova	<b>Weingebiet:</b>	Bolgheri DOC	<b>Boden:</b>	Mittlere Dichte, gut drainiert. Boden mit mäßigem Vorhandensein von Skelettboden und Ton, tief und fruchtbar.
<b>Gesamtproduktion:</b>	250 Hektoliter	<b>Oenologe:</b>	Barbara Tamburini	<b>Ertrag:</b>	1 kg pro Pflanze
<b>Gebiet und Lage:</b>	In der Nähe von Castagneto Carducci, mitten im Gebiet des Bolgheri DOC	<b>Agronom:</b>	Fabio Burroni	<b>Dichte:</b>	6.000 Weinstöcke pro Hektar
<b>Anbauhöhe:</b>	55 m ü.d.M.	<b>Generaldirektor:</b>	Antonino	<b>Erziehung:</b>	Kordon-Zapfen
		<b>Fassungsvermögen Weinkeller:</b>	700 Hektoliter		

Der Name der Familie Tringali-Casanuova ist seit der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts eng mit der landwirtschaftlichen Geschichte des Gebiets von Castagneto Carducci verbunden, wo sie aufgrund ihrer gesellschaftlichen Stellung und ihres Vermögens eine führende Rolle in der Gemeinde übernahm. Das Landgut, das heute Sitz der Unternehmenszentrale ist, wurde der Familie Tringali-Casanuova von Guido Alberto Della Gherardesca 1698 unter dem Namen „Casa al Piano“ übertragen. Zum Gedenken an die lange Geschichte wird auf dem Etikett des Bolgheri Rosso die Tafel wiedergegeben, die die Fassade des Herrenhauses von „Casa al Piano“ schmückt und an dieses Ereignis erinnert. Das von Antonino Tringali-Casanuova geführte Unternehmen umfasst etwa 25 Hektar, wo sich auf 4 Hektar Weinberge mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese befinden und auf 12 Hektar Olivenhaine mit den Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino. Die Weinberge und die Vinifizierung werden ausschließlich nach den klassischen landwirtschaftlichen und oenologischen Prinzipien betreut, basierend auf Verfahren, die die wertvollen Eigenschaften der Trauben, die in den Keller gebracht werden, auf optimale Weise aufwerten.

PRODUKT	EINSTUFUNG, GÄRUNG UND REIFUNG	REBSORTE/ART	DURCHSCHNITTLICHE PRODUKTION
	<b>Renzo - Bolgheri Superiore DOC</b> Auswahl der Trauben im Weinberg, Lese von Hand, Gärung bei 30°C, 20 Tage lange Maischung auf den Traubenschalen, malolaktische Gärung in der Stahlwanne und 18 Monate Lagerung in französischen Barriques. Abfüllung ohne Filterung, Lagerung in der Flasche ein weiteres Jahr lang.	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot	2.800 Bordolese- Flaschen  200 Magnum- Flaschen
	<b>Bolgheri Rosso - Bolgheri DOC</b> Auswahl der Trauben, Lese von Hand in Kisten, getrennte Gärung in Stahltanks etwa 16 Tage lang, Abstich im kalten Zustand, malolaktische Gärung in der Wanne. 12 Monate Lagerung in französischen Barriques und 12 Monate Lagerung in der Flasche.	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	9.000 Bordolese- Flaschen
	<b>Bolgheri Rosato - Bolgheri DOC</b> Lese von Hand, Extraktion der Traubenschalen eine Nacht lang, Gärung bei 18°C, 20 Tage lang, Reifung 5 Monate lang in einer Stahlwanne, die den winterlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist, 2 Monate lange Lagerung in der Flasche.	50% Cabernet Sauvignon 45% Merlot 5% Sangiovese	5.000 Bordolese- Flaschen
	<b>Sangiovese di Toscana - Toscana I.G.T.</b> Lese von Hand in Kisten, alkoholische Gärung in einer auf 28°C geregelten Wanne, mäßige Maischung der Traubenschalen und Abstich im kalten Zustand. Malolaktische Gärung im Stahlbehälter, 6 Monate Reifung in Barriques, Lagerung in der Flasche mindestens 6 Monate lang.	100% Sangiovese	10.000 Bordolese- Flaschen  1.500 Doppel- Bordolese- Flaschen
	<b>Natives Olivenöl Extra</b> Die Ernte beginnt Ende Oktober und dauert bis in die zweite Novemberhälfte: der optimale Zeitraum, um das intensiv grüne, fruchtige und im Laufe der Zeit stabile Öl zu erhalten. Am Ende eines jeden Tages wird die Ernte zur Ölmühle gebracht und die Oliven werden binnen 24 Stunden gemahlen, damit die in der Frucht enthaltenen Aromen beibehalten werden.	Sorten: 60% Frantoio 35% Moraiolo 5% Leccino und andere lokale Sorten	8.000 Liter