

MARABINO

Wijnen in harmonie met de natuur

Elke productiefase wordt uitgevoerd in harmonie met de natuur, zonder het gebruik van chemicaliën, noch in de wijngaard, noch in de kelder. De wijnen van Marabino worden met het land dat ze bewerken met zijn vele facetten tot uitdrukking gebracht.



MARABINO TEAM NL

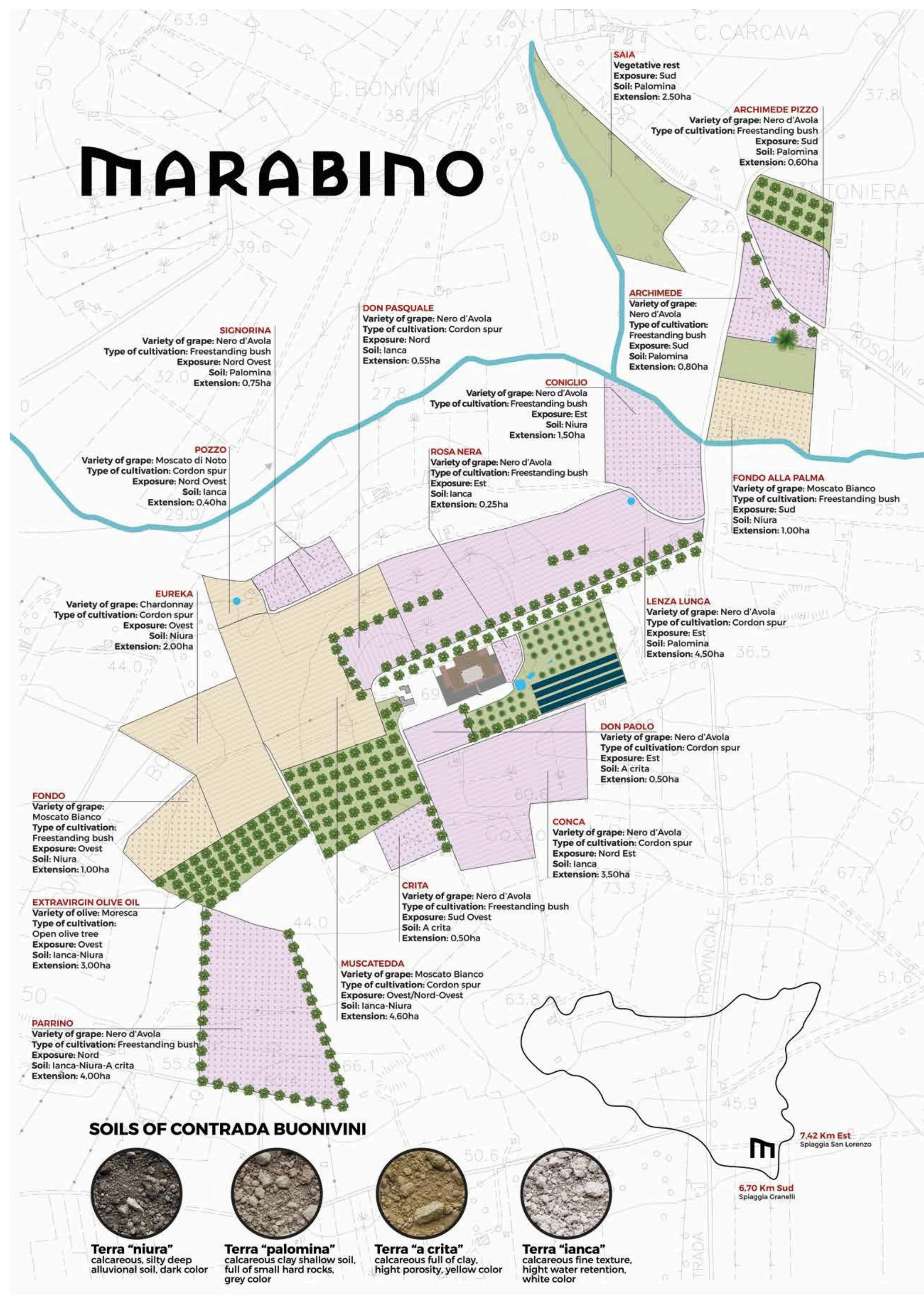
Het team van Marabino NL bestaat uit gepassioneerde culinaire liefhebbers met een diepgewortelde liefde voor goed eten, uitstekende wijn en een sterk netwerk in de foodsector. Vanaf het moment dat ze de wijngaard van Marabino bezochten, waren ze verkocht. De manier waarop Marabino zijn biologische wijnen produceert, is bijzonder indrukwekkend, en wat nog meer opvalt, is de uitzonderlijke smaak van deze wijnen.

Daarnaast hebben de flessen een unieke uitstraling die het vakmanschap en de zorg van het wijnhuis weerspiegelen. Het team gelooft sterk in de exclusieve distributie van dit wijnhuis op de Nederlandse markt. Ze zijn ervan overtuigd dat ze de Nederlandse wijnliefhebbers een merk kunnen bieden dat niet alleen uitblinkt in smaak, maar ook op verantwoorde wijze is geproduceerd. Dit maakt Marabino een waardevolle toevoeging aan de markt voor wie waarde hecht aan kwaliteit en duurzaamheid.

Ben je geïnteresseerd in onze wijnen of wil je een bestelling plaatsen? Of misschien wil je meer weten over de mogelijkheden voor jouw winkel, restaurant of hotel? Neem dan gerust contact op met het team van Marabino NL. We helpen je graag verder!

MARABINO

Marabino: “Onze wijnen komen alleen van de druiven uit onze wijngaarden, geteeld volgens de biodynamische methode. Onze wijngaarden, rondom de kelder, zijn verdeeld in 18 percelen op basis van de unieke kenmerken van hun bodems. Het enige perceel dat we niet hebben aangeplant, is dat van Archimede, een kleine wijngaard van meer dan 50 jaar oud: een erfgoed van groot belang voor het historische geheugen van de Nero d'Avola-variëteit en voor zijn archaische kenmerk van biodiversiteit, met verschillende fruitbomen en olijfbomen ondergedompeld in het "impupato"-systeem voor het opleiden van jonge bomen dat typerend is voor het Pachino-gebied.”



MARABINO

rosso di contrada



In de oudheid werden de rode wijnen van dit gebied Pachino-wijnen genoemd, en niet Nero d'Avola, omdat elk district ("contrada" in het Italiaans) verschillende wijnen van dezelfde wijnstokken geeft, dankzij de aard van de bodems en de verschillende microklimaten. De heuvel waar de wijngaarden zich bevinden, wordt "cozzo del parroco" genoemd, alle wijngaarden liggen dicht bij elkaar. Hun kenmerk bestaat uit vier verschillende soorten bodems, allemaal van kleiachtige kalksteen. Elk perceel wordt gekenmerkt door verschillende bodemsamenstellingen, blootstelling en kweekstelsel, waardoor elke wijn unieke kenmerken krijgt die goed te onderscheiden zijn, ze zijn uitingen van "contrada Buonivini". Deze wijn wordt geproduceerd van Nero d'Avola-druiven verkregen uit de volgende wijngaarden: coniglio, lenza lunga, conca en parrino. Elke wijngaard heeft een zeer heterogene bodemkleur, verschillende blootstellingen en hellingen. De Rosso di Contrada is de uitdrukking van ons werk en van een heuvel ondergedompeld in de aard van de plaats in het district Buonivini. Om het potentieel van elke wijngaard beter te begrijpen, hebben we altijd elk perceel afzonderlijk gevinifieerd en laten rijpen en hebben we de druiven nooit geplet, maar alleen ontsteeld om meer respect te hebben voor de grondstof. Het rijpt een jaar in staal en wordt gebotteld op de fruitdagen van de maankalender. Het wordt minstens een jaar in flessen verfijnd. Het is een klassieke Nero d'Avola, een typische uitdrukking van ons district, met zoete tannines en overvloedige frisheid. We hebben besloten om de wijn die de puurste uitdrukking is van ons district te vertegenwoordigen met het beeld van onze kelder, een typische negentiende-eeuwse stijlstructuur die een vleugje rood geeft op de top van de heuvel van het Buonivini-district. Een beeld van stevigheid en degelijkheid.

Druivensoort

Nero d'Avola

Bodem

Kleiachtige kalksteen

Wijngaard

Conca, konijn, lange lijn, parrino

Opleidingssysteem

Vrijstaande struik "Alberello Pachinese verpopt", bilateraal aangespoord cordon

Hoogte boven zeeniveau

Van 30 m tot 80 m

Blootstelling

Noord, Oost

Opbrengst per hectare

50 qli/ha - 34 hl/ha.

Landbouw

Biodynamisch, waarbij geen gebruik wordt gemaakt van herbiciden, geen behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen. De behandelingen met pesticiden zijn beperkt tot lage doses mijnzwavel. De bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoeisel en groenbemesters van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Spontane gisting in stalen tanks, lange maceratie van de most met de schillen.

Rijping

In totaal 44 maanden tussen de rijping in stalen tanks en de verfijning in de fles.

MARABINO

muscatedda



De "muscatedda" is de lokale naam van de eerste wijngaard die u in deze gebieden oogst; "prima vigna muscatedda" komt van de enige inheemse witte druivensoort van het grondgebied van Val di Noto, de Moscato di Noto. Een aromatische druif die wordt gebruikt voor de productie van natuurlijke zoete wijnen, wijn van halfgedroogde druiven en versterkte wijnen, die we in een droge versie wilden weergeven. Van een wijngaard die is blootgesteld aan het westen, op 65 meter boven zeeniveau, geteeld op witte kalkhoudende grond die licht weerkaatst en de wijn zouthoudend geeft. De witte Muscat van Val di Noto, geteeld op deze gronden, produceert wijnstokken met een lage opbrengst en wijnen met delicate aroma's, typisch voor het "mediterrane struikgewas". De rijpe druiven worden ongeveer vijftien dagen gevinifieerd in stalen tanks met de schillen. Het rijpt in stalen tanks tot de volgende lente met continue Bâtonnage, uitgevoerd volgens de maanfasen.

Muscatedda is onze meest territoriale witte wijn en daarom wilden we de heuvel waar de wijngaard zich bevindt op het etiket afbeelden, met de typische randen van droge stenen muren samen met een cipres, olijf- en johannesbroodbomen, de enige groenblijvende bomen van ons grondgebied. Een symbool van hoop en continuïteit door de tijd heen.

Territorium

Val di Noto, wijk Buonivini

Druivensoort

Witte Muskaatwijn.

Bodem

Kleiachtige alluviale kalksteen met een fijne en fijne textuur.

Wijngaarden

muscatedda, onderkant van de handpalm, onderkant.

Opleidingssysteem

Spoorkoord; 'pachinese poppenboom'/ vrijstaande struik.

Hoogte boven zeeniveau

44 meter; 65 meter

Blootstelling

West; Noord/West.

Opbrengst per hectare

50 qli/ha - 32 hl/ha

Landbouw

Biodynamisch, waarbij geen gebruik wordt gemaakt van herbiciden, geen behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen. De behandelingen met pesticiden zijn beperkt tot lage doses mijnzwavel. De bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoeisel en groenbemesters van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Spontane gisting in stalen tanks met schillen.

Rijping

In totaal 9 maanden tussen de rijping in staal en de verfijning in de fles.

MARABINO

Archimede



Edele zoon van Siracusa, wetenschapper, uitvinder en wiskundige, bracht veel aanzien naar onze stad. Zijn naam is altijd verbonden geweest met meditatie en wetenschap. Alles begon met de aankoop van deze wijngaard, een oude "Alberello impupato" boom van Nero d'Avola, op kalkrijke grond licht blootgesteld aan het zuiden, met een dichtheid van 7.000 wijnstokken / ha. In de wijngaard zijn er vele soorten fruitbomen, van granaatappelbomen tot abrikozenbomen en een grote palmboom, die vroeger de aanwezigheid van een put aangaf. De diepe wortels van deze wijnstokken van meer dan vijftig jaar oud, graven ondergronds en verlenen concentratie en rijkdom aan zoute en minerale elementen, waardoor deze wijn een aanzienlijke breedte krijgt, met elegante facetten die hem duidelijk onderscheiden van alle andere wijnen die we produceren. Hij wordt gevinifieerd in stalen tanks en rijpt een jaar in bolvormige betonnen tanks voordat hij een lange verfijning in de fles voortzet. Wijn met karakter en persoonlijkheid.

Voor deze wijn wilden we het beeld van ons meest historische etiket behouden, geïnspireerd door een oude afbeelding van Archimedes. De Denker Archimedes is niet alleen een eerbetoon aan het belangrijkste historische personage van de provincie Siracusa, maar wil ook het belang van de mens in een gebied uitbeelden, we moeten altijd reflecteren, omdat in elk gebaar de menselijke actie zijn toekomst bepaalt.

Territorium

Val di Noto, Buonivini-district

Druivensoort

Nero d'Avola

Bodem

Kalkrijke klei met fijne textuur en een goede aanwezigheid van skeletmateriaal.

Wijngaard

Archimede, Archimede pizzo

Leidingssysteem

Alberello impupato / vrijstaande struik

Hoogte boven zeeniveau

30 meter

Expositie

Zuid

Opbrengst per hectare

16 qli/ha - 10 hl/ha

Landbouw

Biodynamisch, zonder het gebruik van herbiciden, behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen; pesticidenbehandelingen zijn beperkt tot lage doses zwavelmijn; bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoeisel en groenbemesting van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Spontane fermentatie in stalen tanks, lange maceratie van de most met de schillen.

Rijping

44 maanden in totaal tussen rijping in bolvormige betonnen tanks en verfijning in de fles.

MARABINO

Parrino



Gecultiveerd in alberello Pachinese impupato, komt het uit onze meest zuidelijke wijngaard, "Parrino", vier hectare land dat al meer dan twintig jaar onbebouwd is, met noordelijke ligging. Het is geïmplant met enting op het veld met een "massale" selectie gemaakt tussen de oudste wijnstokken van Nero d'Avola van Pachino. Het ontleent zijn naam aan de heuvel waar het is geboren, "cozzo del parroco" of hoofd van de priester. De typische aard van deze wijngaard ligt in de bodem, met tinten van vlekkerige kleuren, van kleizwart tot kalkachtig wit tot kleigeel. De noordelijke ligging beschermt de wijngaard tegen de hete wind van "Scirocco Africano", de wijnstokken rijpen hun trossen langzamer, wat een volledige fenolische rijping geeft. Het fermenteert in staal gedurende ten minste vijftien dagen en rijpt een jaar in tanks voordat het wordt gebotteld, gevolgd door een lange flesrijping. De wijngaard, de ligging in het noorden en de kenmerken van de bodem geven deze wijn een opmerkelijk potentieel, dat de prachtige facetten van de zich ontwikkelende Nero d'Avola benadrukt, waarbij alles op elegantie is gericht.

Om "Parrino" uit te beelden, dachten we aan een vrucht. De slok van deze wijn brengt ons altijd terug naar een typische vrucht van onze heuvels, de moerbeï, gekenmerkt door een ononderscheidbare balans tussen zoet en zuur, altijd ondersteund door een volle, intense en verfrissende smaak. De vrucht in de vier natuurlijke elementen vertegenwoordigt vuur, een element dat het principe van het leven belichaamt, dat voortkomt uit zijn energie.

Territorium

Val di Noto, wijk Buonivini

Druivensoort

Nero d'Avola

Bodem

Kleikalksteen

Wijngaarden

Parrino

Opleidingssysteem

Alberello impupato / vrijstaande struik

Hoogte boven zeeniveau

Van 44 m tot 66 m boven zeeniveau

Expositie

Noord

Opbrengst per hectare

50 qli/ha - 34 hl/ha

Landbouw

Biodynamisch, zonder gebruik van herbiciden, geen behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen; pesticidebehandelingen zijn beperkt tot lage doses mijnzwavel; bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoeisel en groenbemesters van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Spontane gisting in stalen tanks, lange maceratie van de most met de schillen

Rijping

44 maanden in totaal, tussen rijping in bolvormige cementtanks en verfijning in de fles

MARABINO

rosanera



Een wijn geïnspireerd door de traditionele "pista e mbutta", dat wil zeggen, vermalen en in vaten doen, een oude techniek van het gebied om de rosé te produceren van Nero d'Avola-druiven, waaraan het zijn naam ontleent. Assemblage van kleine percelen van "Alberello impupato" vrijstaande struik, zowel oude als jonge wijnstokken, gegroeid op de kleurkwaliteit van verschillende terreinen. Rijke rosé, met intense en geurige tonen in de smaak. De druiven worden geoogst wanneer ze volledig rijp zijn, om een karakter en dichtheid van een bijna rode wijn te geven. Directe persing en vinificatie van alleen de bloemenmost in barriques van verschillende essences, waar het rijpt tot de volgende lente met continue Bâtonnage, uitgevoerd volgens de maanfasen.

Om een beeld te geven aan onze rosé besloten we een bloem te gebruiken die doet denken aan zijn kleuren, we kozen de kaasjeskruidbloem, een typische spontane plant die groeit op ons platteland. In de theorie van de vier natuurlijke elementen is de bloem het symbool van lucht, de vitale energie.

Territorium

Val di Noto, wijk Buonivini

Druivensoort

Nero d'Avola

Bodem

Kalksteen met fijne textuur, kalkhoudende klei

Wijngaarden

Rosanera, Crita, Signorina e Don Pasquale

Opleidingssysteem

Alberello impupato / vrijstaande struik

Hoogte boven zeeniveau

70 meter

Expositie

Noord, West, Oost

Opbrengst per hectare

50 qli/ha - 30 hl/ha

Landbouw

Biodynamisch, zonder gebruik van herbiciden, geen behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen; pesticidebehandelingen zijn beperkt tot lage doses mijnzwavel; bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoeisel en groenbemesters van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Spontane fermentatie in stalen tanks met de schillen. Gevinifieerd in barriques van verschillende essences.

Rijping

8 maanden in totaal, tussen rijping in barriques van verschillende essences, amforen en verfijning in de fles

MARABINO

eureka



Syracuse, het hart van het oude Griekenland, waar de grote klassieke wetenschapper Archimedes werd geboren; hij formuleerde het hydrostatische principe... en zodra hij het raadsel had opgelost, riep hij "Eureka", wat betekent dat ik het heb gevonden! Het is emotie, vreugde, verbazing. Eureka komt van twee wijngaarden van verschillende klonen, aangespoorde cordon chardonnay. Een wijngaard is gecultiveerd op kalksteengrijze bodems, langs een "saia" (waterafvoeren, gebouwd door de Arabieren) die het koelere en vochtigere temperaturen geeft; de andere wijngaard is op diepe, frisse kleizwarte bodems. EUREKA is een wijn met een eigen identiteit, die duidelijk het gebied weerspiegelt waar de wijnstokken worden gecultiveerd. Het verleent geen typische bonte tonen, maar het drukt de aroma's en smaken uit die typisch zijn voor dit gebied in het zuidoosten van Sicilië. De druiven worden met schil gevinifieerd in stalen tanks gedurende ongeveer vijftien dagen. Vervolgens rijpen ze achttien maanden in de stalen tanks, met een continue batonnage, die wordt uitgevoerd volgens de maanfasen.

We wilden deze wijn identificeren met het beeld van een Artemisia-blad, een spontaan ontluikende medicinale plant die we vaak naast onze wijngaarden vinden. In de theorie van de vier natuurlijke elementen vertegenwoordigt het blad, dat een hoog vloeistofgehalte heeft, het natuurlijke element water, de bron van het leven.

Territorium

Val di Noto, wijk Buonivini

Druivensoort

Chardonnay

Bodem

Alluviale kalksteen met fijne en gemiddelde textuur, en kleiachtige kalksteen met fijne textuur

Wijngaarden

Eureka, Saia

Opleidingssysteem

Aangespoorde cordon

Hoogte boven zeeniveau

30 meter - 44 meter

Expositie

Zuid; West

Opbrengst per hectare

55 qli/ha - 36 hl/ha

Landbouw

Biodynamisch, zonder gebruik van herbiciden, geen behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen; pesticidebehandelingen zijn beperkt tot lage doses mijnzwavel; bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoeisel en groene mest van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Spontane fermentatie in stalen tanks met de schillen

Rijping

20 maanden in totaal, tussen rijping in staal en verfijning in de fles

MARABINO

terre calcaree



Het belang van de bodems waar de wijnstokken groeien, bepaalt de stijl en smaak van een wijn. Alleen in bodems met goede expressies die in geschikte gebieden groeien, kunnen de facetten van een gebied worden geïdentificeerd, gedikteerd door het ritme van de vintage en door de interpretatie van de producent. Deze wijn wil de typiciteit van de kalkrijke bodems van Contrada Buonivini vertellen. Wijn verkregen uit de selectie van de beste percelen Nero d'Avola-druiven, geteeld op witte kalkrijke bodems met een fijne textuur en zeer rijk aan gesteente. De kalkrijke gronden geven wijnen met zeer elegante en minerale geuren, ze onderscheiden zich door hun levendige frisheid en een smaak die rijk is aan fruitige aroma's.

Om deze wijn af te beelden, besloten we de kalkrijke grond te stylen met de kleur van de aarde van onze wijngaarden. In de vier natuurlijke elementen symboliseert de aarde onze oorsprong, verwelkomt het leven en voedt het.

Territorium

Val di Noto, wijk Buonivini

Druivensoort

Nero d'Avola

Boden

Kleikalksteen "terra ianca", "terra palomina"

Wijngaarden

Conca, Lenza Lunga

Opleidingssysteem

Aangespoorde cordon

Hoogte boven zeeniveau

Van 70 m slm tot 50 m slm

Blootstelling

Noord, Oost

Opbrengst per hectare

45 qli/ha - 33 hl/ha

Landbouw

Biodynamisch, zonder gebruik van herbiciden, geen behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen; pesticidebehandelingen zijn beperkt tot lage doses mijnzwavel; bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoeisel en groene mest van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Spontane fermentatie in stalen tanks, lange maceratie van de most met de schillen

Rijping

20 maanden in totaal, tussen rijping in staal en verfijning in de fles

MARABINO

terre argillose



Het belang van de bodems waar de wijnstokken groeien, bepaalt de stijl en smaak van een wijn. Alleen in bodems met goede expressies die in geschikte gebieden groeien, kunnen de facetten van een gebied worden geïdentificeerd, gedikteerd door het ritme van de oogst en door de interpretatie van de producent. Deze wijn wil de typiciteit van de kleigronden van Contrada Bonivini vertellen. Wijn verkregen uit de selectie van de beste percelen Nero d'Avola-druiven, geteeld op kleiachtige gele bodems. De kleiachtige gronden, van pure klei, geven de wijnen een dichte en krachtige textuur, waardoor de smaak een grote rijkdom krijgt.

Om deze wijn af te beelden, besloten we de kleigrond te stylen met de kleur van de aarde van onze wijngaarden. In de vier natuurlijke elementen symboliseert de aarde onze oorsprong, verwelkomt het leven en voedt het.

Territorium

Val di Noto, wijk Buonivini

Druivensoort

Nero d'Avola

Bodem

Kleikalksteen

Wijngaarden

Don Paolo e Parrino

Opleidingssysteem

Aangespoorde cordon, alberello impupato / vrijstaande struik

Hoogte boven zeeniveau

Van 77 m tot 66 m

Expositie

Oost, Noord

Opbrengst per hectare

40 qli/ha - 25 hl/ha

Landbouw

Biodynamisch, zonder gebruik van herbiciden, geen behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen; pesticidebehandelingen zijn beperkt tot lage doses mijnzwavel; bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoeisel en groenbemesters van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Spontane gisting in stalen tanks, lange maceratie van de most met de schillen

Rijping

20 maanden in totaal, tussen rijping in staal en verfijning in de fles

MARABINO

Uvalsole

De wijngaard, gericht op het westen, bevindt zich in Contrada Buonivini en wordt verbouwd met aangespoorde cordon op witte kalkhoudende bodems op een hoogte van ongeveer 50 meter boven de zeespiegel. De zeer lage opbrengst, het licht, de wind en de hitte van de plaats geven de witte Moscato-druiven een unieke typering, waardoor ze van nature een geweldige geur en finesse hebben. De druiven die bij volledige rijpheid worden geoogst, worden buiten gedroogd, in onze "baglio", op speciale rekken die worden blootgesteld aan het licht en de hitte van augustus. De wijnbereiding vindt plaats met de schillen, de fermentatie vindt plaats in staal totdat deze tot een natuurlijke stop komt die wordt veroorzaakt door de concentratie van suikers en alcohol. Uvalsole is een "versterkte Moscato", die we verkrijgen door de "Passito Moscato" te versterken met de "acquavite" die wordt geproduceerd uit dezelfde wijn waaruit hij afkomstig is: een deel van onze Moscato-wijn wordt namelijk geleverd aan de distilleerderij om acquavite te produceren van witte Moscato-druiven, verkregen door bain-marie-distillatie in een discontinue alambiek. Eenmaal geassembleerd, rijpt de wijn in de fles tot de lente na de oogst. Zoet, vol en intens, met typische nuances van zongedroogde druiven! Voor Uvalsole wilden we het beeld van een rozijnenmoscato-druif stileren, met zijn nuances rijk aan licht en schaduw, zoals die in ons allemaal leven.



Territorium

Val di Noto, wijk Buonivini

Druivensoort

Witte Moscato

Bodem

Kalksteen met fijne textuur

Wijngaarden

Muscatedda, Pozzo

Opleidingsstelsel

Aangespoorde cordon, alberello impupato / vrijstaande struik

Hoogte boven zeeniveau

44 meter

Expositie

West

Opbrengst per hectare

50 qli/ha - 15 hl/ha

Landbouw

Biodynamisch, zonder gebruik van herbiciden, geen behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen; pesticidebehandelingen zijn beperkt tot lage doses mijnzwavel; bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoei en groene mest van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Drogen van de druiven op rekken in de zon, spontane fermentatie in stalen tanks met de schillen. Versterking met "acquavite" van witte muskaatwijn.

Rijping

9 maanden in totaal, tussen rijping in staal en verfijning in de fles

MARABINO

Soleggiato

“Soleggiato” wijn, vrucht van de aarde, van de mens en van de zon. Een eeuwenoude techniek die de warmte en het licht van de Val di Noto benut om onverwachte, complexe en geurige wijnen te produceren die de energie van Contrada Buonivini vertellen. De in de zon gedroogde muskaatdruiven fermenteren spontaan met de schillen om een droge wijn te verkrijgen die jarenlang in vaten evolueert, gevolgd door veroudering in staal met behulp van de traditionele, eeuwigdurende methode, met decanteren van kleine delen nieuwe wijn in tanks met oude wijnen van meer oogsten, de wijn sluit zijn productieproces af met een lange periode van blootstelling aan de zon in glazen demijohns. De wijn heeft complexe aroma's van gedroogd fruit en mediterrane struikgewas die dankzij de werking van de zon evenwicht en aromatische complexiteit verkrijgen in een oxidatieve stijl. Om deze wijn af te beelden hebben we besloten om de eeuwenoude techniek die dit product kenmerkt te verbeteren met de afbeelding van onze demijohns geplaatst in de zon, vol licht en energie.



Territorium

Val di Noto, wijk Buonivini

Druivensort

Witte Moscato

Bodem

Kalksteen met fijne textuur; alluviale zwarte klei

Wijngaarden

Muscatedda, Fondo alla Palma

Opleidingssysteem

Aangespoorde cordon, alberello impupato / vrijstaande struik

Hoogte boven zeeniveau

44 meter

Expositie

West

Opbrengst per hectare

50 qli/ha - 18 hl/ha

Landbouw

Biodynamisch, zonder gebruik van herbiciden, geen behandelingen en/of chemische en/of synthetische meststoffen; pesticidebehandelingen zijn beperkt tot lage doses mijnzwavel; bemesting is beperkt tot biodynamische preparaten, versnipperd snoeisel en groene mest van grassen en peulvruchten.

Vinificatie

Drogen van de druiven op rekken in de zon, spontane fermentatie in stalen tanks met de schillen.

Rijping

In barriques van verschillende essences gedurende 30 maanden, in stalen tanks met perpetuele wijn van verschillende oogsten, compleet in demi's geplaatst in de zon voor een jaar.

MARABINO

www.marabino.it



IT-BIO-007
Agricoltura Italia