

MARIA
MARIA

IL PIACERE DEL VINO



PRIMITIVO 14,5
di Manduria D.O.P.

LUGANA DOC 13,0

Primitivo 15,5
di Manduria D.O.P.



Die Vision von Maria Maria

Wir wollen Weine mit einem einzigartigen Geschmack machen, nach dem Sie dürsten: Wir wollen einen ehrlichen Ausdruck des Weinbergs kreieren, die nach Sortenreichtum schmeckt. Unsere Weine spiegeln Ihre Werte wider: Reinheit, Integrität und Nachhaltigkeit.

Umweltfreundliche Produktion, soziale Verantwortung, zukunftsorientiertes Wirtschaften

Als Konsument von MARIA MARIA Produkten müssen Sie keine Abstriche beim verantwortungsvollen Konsum machen: Sie genießen ein hochwertiges Produkt, das auf eine nachhaltige Weise erzeugt, produziert und vermarktet wurde.

Unser Credo: Guter Wein + Gutes Essen + Gute Freunde = Ein tolles Leben!

Bei dem Begriff „La dolce vita“ denkt man an eine Fahrt auf einer Vespa durch die Landschaften Italiens oder an das Blättern in einer Zeitung in einer Bar, während man einen Wein oder zwei genießt. Im Grunde genommen ist La Dolce Vita jedoch das Konzept eines unbeschwertten Lebens, das man in vollen Zügen genießen kann – und das man eigentlich überall tun könnte – natürlich immer mit einem Glas Wein.

WAS DIE REGIONEN BESONDERS MACHT



250
Aniversario
MANDURIA



Primitivo di Manduria

Der Anbau der Trauben für den Primitivo di Manduria ist auf den Gemeindegebieten (ganz oder teilweise) von folgenden Gemeinden zugelassen: Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana und Taranto.

Im Jahr 2017 wurden von 2722 Hektar Rebfläche 238.161 Hektoliter DOC-Wein erzeugt. Vom Primitivo di Manduria Dolce Naturale wurden von 43 Hektar 1.111 Hektoliter Dessertwein erzeugt.

Rebsorten: Primitivo mindestens 85 %, bis zu 15 % andere nicht aromatische rote Rebsorten, die in den Provinzen Tarent und Brindisi zugelassen sind.

Hektarhöchsterttrag: 9 Tonnen Trauben/Hektar, 63 Hektoliter Wein/Hektar.

Reifezeit: Der Primitivo di Manduria darf ab dem 31. März des auf die Ernte folgenden Jahres vermarktet werden. Mit der Bezeichnung Riserva muss er mindestens zwei Jahre reifen, von diesen mindestens 9 Monate im Holzfass.

Der Primitivo di Manduria ist ein Rotwein aus der süditalienischen Region Apulien. Sein Anbaugebiet umfasst Teile der Provinzen Tarent und Brindisi an der Südküste der Halbinsel Salento, dem „Absatz des italienischen Stiefels“. Namensgebend für die Denomination ist die Stadt Manduria. Die Weine werden zum größten Teil aus der Rebsorte Primitivo (auch: Zinfandel, Tribidrag oder Crljenak Kaštelanski genannt) gekeltert. Der Primitivo di Manduria erhielt 1974 den DOC-Status. Als Süßwein ausgebaut trägt er den Namen Primitivo di Manduria Dolce Naturale und wurde am 23. Februar 2011 als erster Wein Apuliens DOCG klassifiziert.

Rebsorte Trebbiano di Lugana 100%



Der bekannteste Wein aus der sanften Hügellandschaft des südlichen Gardasees ist der Lugana. Der frische leichte Weißwein reift in den Hügeln zwischen Desenzano und Peschiera und wurde 1967 als einer der ersten Weine Italiens als Doc-Wein anerkannt.

Perfekte reife Trauben werden sorgfältig ausgewählt, um dem Wein seinen typischen Charakter zu verleihen. Von hellgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, neigt mit zunehmendem Alter zu Gold. Unverkennbarer Duft von Feinheit und Eleganz von weißen Blumen, Zitrusfrüchten, Pfirsiche und Aprikosen

Dieser Wein zeichnet sich durch seinen ausgeprägten Charakter, seiner Finesse und seiner Geschmacksbeständigkeit aus. Die leuchtende, intensiv strohgelbe Farbe hebt am besten die Eigenschaften der Lugana Weine hervor: große Fülle, zartes Aroma und eine komplexe und raffinierte Note. Er eignet sich besonders zu Fisch, hellem Fleisch und Vorspeisen. Hervorragend als Aperitif.

Das Anbaugebiet für den Lugana Wein liegt zwischen Desenzano del Garda und Peschiera del Garda, südlich des Gardasees in der Provinz Brescia. Diese Provinz liegt zum Teil in Venetien und zum Teil in der Lombardei. Der Boden, auf dem der Lugana Wein wächst, ist recht kalkhaltig, trocken und steinig. Diese Bodenverhältnisse sind in der letzten Steinzeit entstanden, der steinige Boden wurde durch die Überreste der Moränen geprägt. Dank dieses besonderen Mikroklimas entsteht mit dem Lugana Wein ein unglaublich aromatischer und frischer Wein. Durchschnittlich hat der Lugana Wein einen Alkoholgehalt von 11,5 bis 13 % und darf sich bei mehr als 12 % und einjähriger Lagerung Superiore nennen. Schon immer wurde bei dem Lugana Wein mehr Wert auf Qualität als auch Quantität gelegt, weshalb der Lugana Wein auch schon seit 1967 das Prädikat DOC für kontrollierten Anbau trägt.



PRIMITIVO 14,5

di Manduria D.O.P.

Traubensorten

Primitive di Manduria DOP 100 %

Weinberg & Anbaugebiet

Die Trauben stammen aus den Primitive-Weinbergen in den Gemeinden Torricella und Lizzano, Gebiete, die besonders geeignet sind, um einen Wein mit hoher Struktur und intensiven Aromen von reifen Früchten zu erhalten.

Erziehungssystem

Anbau ausschließlich mit unbewässerten Rebstöcken.

Weinbereitung & Verfeinerung

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur, um die Aromen und Farben zu erhalten, mit 7-8 Tagen Kontakt auf den Schalen. Es folgt eine leichte Pressung der Schalen. Reifung inahltanks für 12 Monate bis zur Abfüllung.

VERKOSTUNG

Farbe

Sehr intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Bouquet

Komplexes Aroma, verblüfft durch sein besonderes Aroma von Brombeeren und Pflaumen.

Geschmack

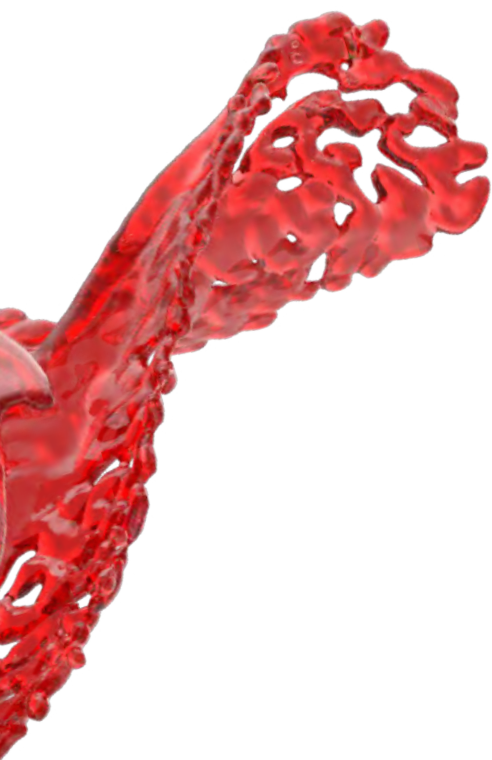
Weich am Gaumen, mit intensivem und anhaltendem Geschmack, leicht zu trinken und angenehm.

Lebensmittel-Paraten

Dieser Wein zeigt sich von seiner besten Seite in Verbindung mit kräftigen ersten Gängen, rotem Fleisch und Wild, Hartkäse.

ALKOHOLGEHALT: 14,50 % Vol.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18 °C





PRIMITIVO 15,5

di Manduria D.O.P.

Traubensorten

Primitive di Manduria DOP 100 %

Weinberg & Anbaugebiet

Die Trauben stammen aus den Primitivo-Weinbergen in den Gemeinden Torricella und Maruggio. Die Nähe zum Meer verstärkt die Aromen und die Struktur dieses Weins.

Erziehungssystem

Anbau ausschließlich mit unbewässerten Rebstöcken.

Weinbereitung & Verfeinerung

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur zur Aromen und Farben zu erhalten, mit Kontakt auf den Schalen für 7-8 Tage. Es folgt eine leichte Pressung der Schalen. Reifung in alten Terrakotta-Gefäßen (capasoni) für 12 Monate bis zur Flaschenabfüllung.

VERKOSTUNG

Farbe

Rubinrot mit intensiven violetten Reflexen.

Bouquet

Fein, delikat, mit Noten von Erdbeeren und Beerenobst.

Geschmack

Vollmundiger Wein mit einem bemerkenswerten Geschmack und Geruch dicht, fest, trocken, warm und komplex, intensiv.

Lebensmittel-Paraten

Passt gut zu ersten Gängen mit Ragout, Braten Fleisch, Wild, würzige Speisen und Hartkäse.

ALKOHOLGEHALT: 15,50 % Vol.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18 °C



LUGANA DOC

Traubensorten

Trebbiano di Lugano 100 %

Weinberg & Anbaugebiet

Die Trauben stammen aus den Weinbergen von Turbiana in den Gemeinden von Desenzano und Pozzolengo. Die Profile dieser Weinberge mit einer ausgeprägten Skelettstruktur und die kiesige Matrix der Böden verstärken die Aromen und die Würze dieses Weins.

Erziehungssystem

Reihenkultur mit Guyot-Beschneidung.

Weinbereitung & Verfeinerung

Weißweinbereitung mit 7-tägiger Kryomazeration der Trauben zur Extraktion der Primäraromen. Weißweinbereitung bei einer kontrollierten Temperatur von 14/16 °C. Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung.

VERKOSTUNG

Farbe

Leuchtend strohgelbe Farbe.

Bouquet

Intensiv und komplex mit blumigen Noten von Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von reifen Früchten, Petit Fleurs und Röstaromen.

Geschmack

Voll, warm, weich und einhüllend. Gute Persistenz, mit harmonischen aromatischen Bezügen.

Lebensmittel-Paraten

Rohkost aus Meeresfrüchten, Schalentiere, Fisch- und Gemüserisotto, delikate zweite Gänge von Fisch und Geflügel.

ALKOHOLGEHALT: 13 % Vol.

SERVIERTEMPERATUR: 8-10 °C

ÜBER MARIA MARIA

Maria wurde 1993 geboren und wuchs in Süditalien zwischen den Weinbergen und dem Geruch des Mostes auf. Sie beobachtete und bewunderte mit Liebe die Traditionen des Weines.

Seit ihrer Kindheit hatte sie immer einen Traum: ihren eigenen Wein zu machen. Nachdem sie viele Erfahrungen in der Weinbranche gesammelt hat, verschiedene Weingüter besucht und auf verschiedenen renommierten Messen mit verschiedenen Weinproduzenten zusammengearbeitet hat, beschließt sie, ihren Traum zu verwirklichen.

Es begann an einem Sommerabend im Salento, Maria aß mit einem Freund von ihr, einem berühmten Winzer, zu Abend, der sie dem Bürgermeister der kleinen Stadt Salento und Besitzer eines privaten Weinkellers vorstellte.

Am nächsten Tag besuchte die junge Träumerin den Keller und war davon verzaubert, verloren zwischen den weiten Weinbergen, zwischen dem Duft des Meeres und dem Wein, überzeugte sie alle, dass dies der richtige Ort war, um ihren Wein zu produzieren.

Maria setzte ihre Reise in Richtung „Der Genuss des Weines“ fort und entschied sich für einen Zwischenstopp in Sirmione, einer Stadt mit Blick auf den Gardasee, die nicht nur für ihre römischen Bäder berühmt ist, sondern auch für den Weinanbau, aus dem Lugana hergestellt wird.

Maria, verzaubert von der Schönheit der Stadt, beschloss, noch ein paar Tage zu bleiben und sie zu besuchen. Hier lernte sie einen großartigen Produzenten aus Lugana kennen, der sie in seinen Keller einlud, um an einer Verkostung seiner Weine teilzunehmen.

Lugana ist ein DOC-Wein, der sich durch eine zum Goldgelb tendierende Farbe und einen frisch-fruchtigen Geschmack auszeichnet. Als sie diesen Wein trank, roch Maria einen Blumenduft, der sie in ihre Kindheit zurückversetzte, als sie als Kind im Frühling gerne auf den Feldern spielte.

Nach ein paar Tagen im privaten Keller der Familie fühlte sich die junge Frau willkommen, sie war mit allen dort arbeitenden Menschen im Einklang und arbeitete gemeinsam mit ihr an einem besonderen Lugana, das in die Linie aufgenommen werden sollte.

„Maria-Maria“



Blick von oben auf die Burg Scaligera und Sirmione am Gardasee.



2019
18.000
Flaschen



2018
12.000
Flaschen

Primitivo di Manduria., ein rubinroter Wein, elegant und vollmundig, in dem Maria sich wiedersah und beschloss, eine Fusion zwischen ihrer Persönlichkeit und dem intensiven Charakter des Weines zu schaffen. Sie nannte ihn: Maria Maria.

So hat sie zwei verschiedene Etiketten für zwei verschiedene Primitivo-Typen mit begrenzter Produktion zum Leben erweckt: einen Wein von 14,5 Grad, der in Stahlfässern gereift ist, von denen für den Jahrgang 2019 nur 18.000 Flaschen produziert werden und der zweite 15,5 Grad in Terrakotta-Gläsern gereifter Wein, von dem für den Jahrgang 2018 nur 12.000 Flaschen produziert werden. Für zukünftige Jahrgänge wird ebenfalls nur eine limitierte Anzahl produziert.

Die Reise von Maria geht weiter, auf der Suche nach neuen Weinen des Landes.

MARIA
MARIA

IL PIACERE DEL VINO

Selezione Maria Maria

Imbottigliato da I.C.Q.R.F. TA 4432 IT

Vinicoa Cicella - Via Roma s.n. - 74020 Torricella (TA)

Bottiglie prodotte: n. 0179 di 5000

E-Mail: info@maria-maria.de

www.maria-maria.de