

Ristorante
Casa
Ferlin
dal 1907



VIGNAMAGGIO



Portfolio 2016

VIGNAMAGGIO



Willkommen bei Vignamaggio

Tradition:

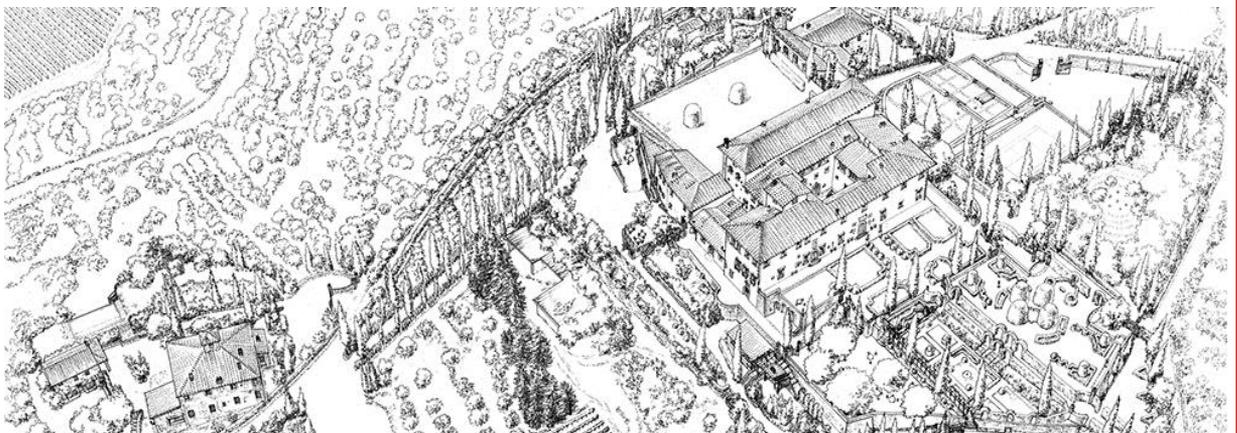
Die über 600 Jahre alte Weinfarm bietet nicht nur erstklassige Zimmer und Appartements für Weinliebhaber, sondern mit seinen herrlichen Gärten und seiner idyllischen Landschaft auch einen perfekten Ort zum Entspannen. Im Restaurant Monna Lisa lassen sich die hausgemachten Produkte degustieren und geniessen.

Villa Vignamaggio und die Weinfarm:

Auf halbem Weg zwischen Florenz und Siena, erstreckt sich das Anwesen über 200 Hektar in den Hügeln des Chianti Classico. Von der Villa Vignamaggio hat man einen herrlichen Weitblick über die Wälder, Landschaften, Weinberge und Weiler der umliegenden Hügel. Im Mittelpunkt des Hofes steht die prunkvolle Renaissance-Villa, umgeben von bezaubernden Gärten im italienischen Stil, welche die Räume zwischen den Zypressen, Weinreben und Olivenbäumen füllen. Auf allen Seiten, mischt sich Wald mit Ackerland, welche seit Hunderten von Jahren von den Knechten des Landes bewirtschaftet werden. Einzelne alte Bauernhäuser aus Stein reihen sich am Waldrand, einst die Häuser der Farmpächter. Seit über 600 Jahren wird auf dieser Weinfarm Wein produziert und seit 1987 ist ein grosser Teil offen zugänglich für die Öffentlichkeit.

Mona Lisa:

Es war auf diesem Gut, wo der aus Vinci bei Florenz stammende Leonardo da Vinci erstmals Mona Lisa traf, deren Familie Gherardini die Villa und den Weinanbau Ende des 14. Jahrhunderts gegründet hatten.



VIGNAMAGGIO



Ristorante
Casa
Ferlin
dal 1907

Chianti Classico DOCG

Terre Di Prenzano



Herkunft des Namens:

Die Weintrauben dieses Weines wachsen nur wenige hundert Meter von der Villa Vignamaggio. Die Prenzano war eine alte Heimstätte auf dem Weingut Vignamaggio.

Der Wein:

Der „Terre Di Prenzano“ ist ein klassischer Chianti Classico und wird ausschliesslich aus Sangiovese-Trauben hergestellt. Der Wein wird für ein Jahr in 20-40 Hektroliter grossen Eichenfässern gelagert, bevor er abgefüllt und für weitere 3 Monate auf der Flasche reift.

Degustationsnotiz:

Der Chianti Classico „Terre Di Prenzano“ hat eine intensive rote Farbe. Kirschen und Himbeeren kennzeichnen den Geschmack und verleihen dem Wein den sortentypischen Charakter.

Jahrgang	Flaschengrösse	Alkoholgehalt	Flaschen Pro Karton
2014	1.5l	13.5	6

Weinhandlung Ferlin & Co.

Stampfenbachstrasse 38

8006 Zürich

Schweiz

Tel.: +41 44 362 35 09

Fax.: +41 44 362 35 34

info@casaferrin.com





Chianti Classico Riserva

Gherardino



Herkunft des Namens:

Der Name unseres Classico par excellence ist der Gherardini Familie gewidmet, welche im 14. Jahrhundert das Weingut Vignamaggio aufgebaut haben.

Der Wein:

Der „Gherardino“ wird aus 80 – 90% Sangiovese- und 10 – 20% Merlot-Trauben hergestellt. Nach der Ernte und der Vinifikation befindet sich der Wein für 16 – 20 Monate in 15 – 20hl grossen Eichenfässern. Anschliessend reift der Wein noch für mindestens 3 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz:

Der Chianti Classico Riserva „Gherardino“ hat eine eher intensive rote Farbe. Der Geschmack ist geprägt von Brombeeren und Himbeeren und verleiht dem Wein somit ein besonders fruchtiges Aroma.

Jahrgang	Flaschengrösse	Alkoholgehalt	Flaschen Pro Karton
2013	0.75l	13.5	12

Weinhandlung Ferlin & Co.

Stampfenbachstrasse 38

8006 Zürich

Schweiz

Tel.: +41 44 362 35 09

Fax.: +41 44 362 35 34

info@casaferrin.com



VIGNAMAGGIO



Chianti Classico Gran Selezione

Riserva Di Monna Lisa



Herkunft des Namens:

Vignamaggio ist der traditionelle Geburtsort von Monna Lisa Gherardini. Dieser Wein ist dem Portait dieser Adligen gewidmet, welches um 1505 von Leonardo da Vinci gemalt wurde.

Der Wein:

Der Chianti Classico Gran Selezione wird nur in den besten Jahrgängen produziert. Die Trauben stammen aus den Weinanbaugebieten im Südwesten der Farm. Es ist eine Mischung aus 85% Sangiovese und 15% Merlot / Cabernet Sauvignon. In den ersten 10 Oktobertagen werden die Trauben sorgfältig von Hand gelesen und anschliessend im Keller noch einmal aussortiert. Der Saft der frisch gepressten Trauben bleibt für 16 – 18 Tagen mit den Schalen zusammen in der Maische. Sobald die malolaktische Gärung stattgefunden hat, kommt der Wein für 18 – 20 Monate in kleinere französische Eichenfässer, bevor er in grössere Eichenfässer umgefüllt wird. Zum Schluss reift der Wein für mindestens 3 weitere Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz:

Der Wein hat ein tiefes Rubinrot. Sein Aroma wird durch Beeren und Eichengeschmack dominiert, dies macht den Wein besonders intensiv.

Weinhandlung Ferlin & Co.

Stampfenbachstrasse 38

8006 Zürich

Schweiz

Tel.: +41 44 362 35 09

Fax.: +41 44 362 35 34

info@casafelerin.com

Jahrgang	Flaschengrösse	Alkoholgehalt	Flaschen Pro Karton
2011	0.375l	14.5	12
2011	0.75l	14.5	12
2010/2011	1.5l	14.5	2/6

VIGNAMAGGIO



Ristorante
Casa
Ferlin
dal 1907

Cabernet Franc IGT

Toscana Rosso



Der Wein:

Die Trauben für diesen Wein stammen von 40 Jahre alten Reben, welche in den 90er Jahren per Zufall wieder entdeckt wurden. Der daraus resultierende Wein hat alle charakteristischen Merkmale eines Cabernet Franc, ein Produkt mit rustikalen Tanninen und einem unverwechselbarem Kräuteraroma. Der Ertrag pro Rebe ist sehr gering. Diese Tatsache und das warme Klima der Region machen den Wein vollmundig und reich an eleganten Tanninen.

Degustationsnotiz:

Eine tiefrote Farbe und eine besonders fruchtige Note verleiht dem Cabernet Franc seinen Charakter. Ein angenehmer Hauch grüner Pfeffer rundet den Geschmack ab und gibt dem Wein eine grosse Intensität.

Jahrgang	Flaschengrösse	Alkoholgehalt	Flaschen Pro Karton
2009	0.75l	14	6

Weinhandlung Ferlin & Co.

Stampfenbachstrasse 38

8006 Zürich

Schweiz

Tel.: +41 44 362 35 09

Fax.: +41 44 362 35 34

info@casaferrin.com





Wine Obsession IGT

Toscana Rosso

Herkunft des Namens:

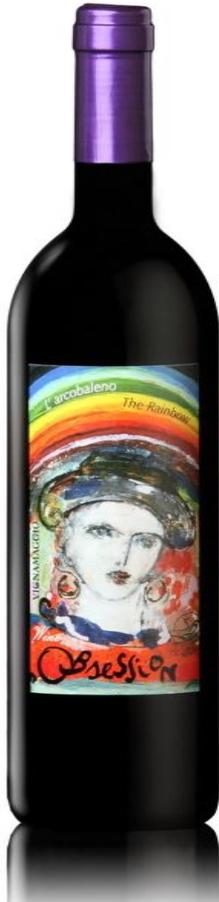
Ein Name der Bilder heraufbeschwören kann. Der Wein zeigt ein einzigartiges Kostüm; Sechs Etiketten von sechs verschiedenen Künstlern bemalt, alle zum gleichen Thema.

Der Wein:

Ein toskanischer Wein ohne Sangiovese ist eine Rarität. Der Wine Obsession ist aus einer Mischung Merlot und Cabernet Sauvignon, je nach Jahrgang variieren die Anteile. Nach der Ernte, die für jede Sorte zu verschiedenen Zeiten stattfindet, und der Vinifikation, reift der Wein für 18 – 20 Monaten in Barriquefässern.

Degustationsnotiz:

Der Wein hat eine tiefrote Farbe und ein komplexes Aroma von Früchten, Gewürzen und Lakritze.



Jahrgang	Flaschengrösse	Alkoholgehalt	Flaschen Pro Karton
2013	0.75l	14	6
2007/2008	1.5l	14.5	2

Weinhandlung Ferlin & Co.

Stampfenbachstrasse 38

8006 Zürich

Schweiz

Tel.: +41 44 362 35 09

Fax.: +41 44 362 35 34

info@casaferrin.com



VIGNAMAGGIO



Ristorante
Casa
Ferlin
dal 1907

Albaluce IGT

Toscana Rosato

Herkunft des Namens:

Der Name Albaluce beschreibt perfekt die leuchtende Farbe des Vignamaggio Rosé.

Der Wein:

Die Sangiovese-Trauben für diesen Roséwein werden Ende September geerntet. Nach einem leichten Pressen findet die alkoholische Gärung des Weinmostes in Temperatur kontrollierten Stahltanks statt. Anschliessend bleibt der Wein für weitere 6 Monate in den Stahltanks, bevor er in die Flaschen abgefüllt wird.

Degustationsnotiz:

Der Albaluce hat eine hellrosa Farbe und ein angenehmes fruchtiges Aroma. Kleine rote Früchte geben dem Wein seinen sortentypischen Charakter.



Jahrgang	Flaschengrösse	Alkoholgehalt	Flaschen Pro Karton
2015	0.75l	12.5	12

Weinhandlung Ferlin & Co.

Stampfenbachstrasse 38

8006 Zürich

Schweiz

Tel.: +41 44 362 35 09

Fax.: +41 44 362 35 34

info@casaferrin.com





Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.

Süsswein

Herkunft des Namens:

In der Toskana ist Vinsanto der Wein der Gastfreundschaft. Er wird den Gästen oft vor oder nach dem Abendessen offeriert. Es gibt verschiedene Behauptungen zum Ursprung des Namens; Wein von Wundern oder heiliger Wein sind nur zwei Beispiele davon. Die Etymologie von Vinsanto bleibt faszinierend und geheimnisvoll.

Der Wein:

Dieser Vinsanto, aus der Malvasia Lunga del Chianti und der weissen Trebbiano Toscano Rebsorte, stellt einen traditionellen Chianti-Wein dar. Nach einer natürlichen Austrocknungszeit von drei Monaten in einem belüfteten Raum werden die Trauben vorsichtig gepresst. Danach folgt eine leichte Filtration. Der Wein wird nun für mindestens 4 Jahre in Eichenfässern gelagert, bevor er in die Flaschen abgefüllt wird. Der Wein selbst produziert immer einen gewissen Zuckerresten, welcher signifikante Auswirkungen auf die jeweiligen Jahrgänge hat.

Degustationsnotiz:

Der Wein hat eine goldgelbe Farbe. Der Duft wird typischerweise von Honig und Nüssen dominiert. Er ist warm im Mund, intensiv und hat eine deutliche Süsse. Eine angenehme Säure hält ihn zusammen.



Weinhandlung Ferlin & Co.

Stampfenbachstrasse 38

8006 Zürich

Schweiz

Tel.: +41 44 362 35 09

Fax.: +41 44 362 35 34

info@casafelrin.com

Jahrgang	Flaschengrösse	Alkoholgehalt	Flaschen Pro Karton
2009	0.375l	17	6

VIGNAMAGGIO



Ristorante
Casa
Ferlin
dal 1907

Grappa Invecchiata

Grappa Vignamaggio



Der Grappa:

Der Grappa wird aus dem besten Trester des Chianti Classico vergoren. Er wird durch eine kontinuierliche Dampfdestillation in einem Kupferkessel gewonnen. Anschliessend reift der Grappa für mindestens 12 Monate in kleinen Eichenfässern.

Degustationsnotiz:

Der Grappa erscheint bernsteinfarbig, mit vollem Aroma und einem Hauch von Holz und getrockneten Früchten. Er ist weich im Geschmack, harmonisch und fein im Abgang.

Jahrgang	Flaschengrösse	Alkoholgehalt	Flaschen Pro Karton
-	0.5l	40	6

Weinhandlung Ferlin & Co.

Stampfenbachstrasse 38

8006 Zürich

Schweiz

Tel.: +41 44 362 35 09

Fax.: +41 44 362 35 34

info@casaferrin.com





VIGNAMAGGIO



Villa di Vignamaggio
Via Petriolo 5
50022 Greve in Chianti, FI
Italia

Tel.: +39 055 854661
Fax.: +39 055 8544468
prodotti@vignamaggio.com

Weinhandlung Ferlin & Co.
Stampfenbachstrasse 38
8006 Zürich
Schweiz

Tel.: +41 44 362 35 09
Fax.: +41 44 362 35 34
info@casoferlin.com