

AZIENDA AGRICOLA
LA MADDALENA

ALPAGO - ITALIA
VIA VITTORIO VENETO, 36
32016 ALPAGO (BL)
TEL. +39 349 7280375
TEL. +39 340 2414268

MARCO LEVIS
— ALPAGO —

ANULARE

An Irish ancestor named Lewis from the mid 1700s who traded in fabrics with the Venetian Serenissima Republic. A simple administrative error meant that this enterprising merchant became known as Levis. He made Ponte nelle Alpi and Alpago his home, put down roots and started to build his family. Today his descendants cultivate their vines and make a wine filled with his story.



ANULARE



LOCATION:

Town of production: Alpago (BL)
Vineyard name: Ai Laghèt
Altitude: 550 metri ASL
Coordinates: GPS: 46° 9' 8.49" Nord 12° 20' 23.003" Est

VARIETIES:

Pinot Grigio Ersa Fvg 150 on SO4 rootstock.

TOWN OF PRODUCTION AND EXPOSURE:

Conca dell'Alpago - Val Belluna - Palealveo del fiume Piave.

SOIL TYPE:

Of glacial origin, in the form of valley or local moraines, on which moderately deep, marly calcareous, very gravelly soils with a high content of organic substance on the surface.

TRAINING SYSTEM AND VINEYARD TECHNIQUE:

100% double overturned with a yield of 5000 kg per hectare, selection of the bunches on the plant, defoliation in flowering and veraison. "Annular" incision of the head of the stem and over-ripening on the plant.

HARVEST:

Manual harvest in boxes on the occasion of the first frost.

FERMENTATION:

Cold maceration. Static cold decantation of the must and subsequent start of alcoholic fermentation at a controlled temperature of 16-17 ° C, to preserve the refined aroma.

MATURING AND AGING:

Maturing on the noble lees until the spring following the harvest, and subsequent bottling.

SENSORIAL QUALITIES:

Straw yellow color with subtle coppery reflections. Intense aromas of wisteria and dried rose petals, almond husk, nectarine white peach and candied fruit, spiced and balsamic. On the palate a good acidity and aromatic fullness are accompanied by candied and brandy notes with a savory and mineral finish.

FOOD AFFINITIES:

To be served with fresh fish marinades, sautéed molluscs and crustaceans. Oven based first and second courses. For meditation accompanied by an Italian cigar.

Serve at 10-12 ° C in medium-sized long-stemmed glasses.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAT

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORNOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ

AZIENDA AGRICOLA
LA MADDALENA

ALPAGO - ITALIA
VIA VITTORIO VENETO, 36
32016 ALPAGO (BL)
TEL. +39 349 7280375
TEL. +39 340 2414268

MARCO LEVIS
— ALPAGO —

ANULARE

Un antenato irlandese che commerciava tessuti con la Serenissima Repubblica di Venezia vissuto attorno alla metà del 1700 chiamato "Lewis". Ed ecco che, per un errore di trascrizione, l'intraprendente mercante diventa "Levis". Scelse Ponte nelle Alpi e l'Alpago per mettere radici e far crescere l'albero della sua discendenza. Oggi la sua stirpe coltiva la vite e produce un vino che racconta questa storia.



ANULARE



CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE:

Località: Alpago (BL)
Nome vigneto: Ai Laghèt
Altitudine: 550 metri slm
Coordinate: GPS: 46° 9' 8.49" Nord 12° 20' 23.003" Est

VITIGNI:

Pinot Grigio Ersa Fvg 150 su portinnesto SO4.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Conca dell'Alpago - Val Belluna - Palealveo del fiume Piave.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Di origine glaciale, in forma di morene vallive o locali, sui quali insistono suoli moderatamente profondi, calcareo marnosi, molto ghiaiosi e con un alto contenuto di sostanza organica in superficie.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E PRATICHE AGRONOMICHE:

100% doppio capovolto con resa 50 quintali per ettaro, selezione in pianta dei grappoli, defogliatura in fioritura e invaiatura. Incisione "Anulare" del capofrutto e surmaturazione in pianta.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta alle prime brine.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo. Decantazione statica del mosto a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17° C, per preservare il raffinato aroma.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia, e successivo imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con tenui riflessi ramati. Profumi intensi di glicine e petali di rosa appasita, mallo di mandorla, pesca bianca, nettarina e frutta candita, speziata e balsamico. Al gusto una buona acidità e pienezza aromatica, si accompagnano alle note candite e acquavite con un finale sapido e minerale.

ABBINAMENTI:

Da servire con marinate di pesce fresco, sauté di molluschi e crostacei. Primi e secondi al forno. Da meditazione accompagnato da un sigaro italiano.

Servire a 10-12° C in calici a gambo lungo di media ampiezza.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAT

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORNOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ

AZIENDA AGRICOLA
LA MADDALENA

ALPAGO - ITALIA
VIA VITTORIO VENETO, 36
32016 ALPAGO (BL)
TEL. +39 349 7280375
TEL. +39 340 2414268

MARCO LEVIS
— ALPAGO —

ANULARE

Un ancêtre irlandais qui faisait du commerce des tissus avec la République Sérénissime de Venise, vécu autour de la moitié de 1700 appelé "Lewis". Et voilà par suite d'une erreur de transcription, l'entrepreneur marchand devient "Levis". Il choisit la région de Pontenelle Alpi et de l'Alpago pour s'enraciner et faire grandir l'arbre de sa progéniture. Aujourd'hui ses descendants cultivent la vigne et produisent un vin qui raconte cette histoire.



ANULARE



CARACTERISTIQUES GEOGRAPHIQUES:

Lieu: Alpago (BL)
Nom vignoble: Ai Laghèt
Altitude: 550 mètres
Coordonnées: GPS: 46° 9' 8.49" Nord 12° 20' 23.003" Est

CEPAGE:

Pinot Gris Ersà Fvg 150 sur porte-greffe SO4.

ZONE DE PRODUCTION ET EXPOSITION:

Conca dell'Alpago - Val Belluna - Paleovalle du fleuve Piave.

TYPE DE SOL:

D'origine glaciaire, en forme de moraines de la vallée ou locales, sur lesquels insistent des sols assez profonds, calcaire marneux, très graveleux et avec un haut contenu en matière organique à la surface.

SYSTEME D'ELEVAGE ET DES PRATIQUES AGRONOMIQUES:

100% double retourné avec rendement 50 quintaux par hectare., sélection des grappes en plante, défoliation en fleur et véraison. Incision "Annulaire" de la tête de vie et maturation supplémentaire du raisin en plante.

VENDAGE:

Récolte à la main en caissettes aux premiers gels.

VINIFICATION:

Macération à froid. Décantation statique du moût froid et début de la fermentation alcoolique sous température contrôlée de 16-17° C, pour garder le parfum raffiné.

MATURATION ET AFFINAGE:

Stationnement sur lies mobiles jusqu'au printemps suivant et embouteillage.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Couleur jaune paille avec des faibles nuances cuivrées. Parfums intenses de glycine et pétales de rose flétris, amande, nectarine blanche et fruit confit, épicé et balsamique. A la saveur une bonne acidité et plénitude aromatique se marient aux nuances confites eau-de-vie au final savoureux et minéral.

ACCORDS:

Servir avec marinades de poissons frais, sautés de mollusques et crustacés. Plats au four. En accompagnement au cigare italien.

Servir à 10-12° C en calice.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAT

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORNOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ