

AZIENDA AGRICOLA
LA MADDALENA

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

MARCO LEVIS
— ALPAGO —



PINOT NOIR
VENETO IGT

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.



PINOT NOIR

VENETO IGT



LOCATION:

Town of production: Alpago (BL)
 Vineyard name: Sot Pomei
 Altitude: 550 metri ASL
 Coordinates: GPS: 46° 9' 6.76" Nord 12° 20' 30.165" Est

VARIETIES:

Pinot Noir 201 x K5BB 191 x 504.

TOWN OF PRODUCTION AND EXPOSURE:

Conca dell'Alpago - Val Belluna - Palealveo of the Piave river.

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 insist.

TRAINING SYSTEM:

100% double overturned with a yield of 7000kg per hectare. Bunch selection.

HARVEST:

Manual harvest in boxes from mid-October.

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:

Vibrant red color with violet reflections. The nose profile is rich in wild berries, especially wild strawberries, sweet and wild spices, pink pepper, pomegranate, juniper and a sensation of leather in the finish. On the palate of dynamic freshness and gustatory harmony with balanced tannins and a spicy return at the end.

FOOD AFFINITIES:

To be served with meat carpaccio, cured meats and medium-aged cheeses. First courses with seasonal autumn products (pumpkin, mushrooms ...) and meat-based. Second courses of fresh water fish, Alpago lamb and stewed meats.

Serve at 16-18 ° C in long-stemmed balloon goblets.

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 —



PINOT NERO
VENETO IGT

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.



PINOT NERO

VENETO IGT



CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE:

Località: Alpago (BL)
Nome vigneto: Sot Pomei
Altitudine: 550 metri slm
Coordinate: GPS: 46° 9' 6.76" Nord 12° 20' 30.165" Est

VITIGNI:

Pinot Nero 201 x K5BB 191 x 504.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Conca dell'Alpago - Val Belluna - Paleovalle 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:

100% doppio capovolto con resa 70 quintali per ettaro. Selezione dei grappoli.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta dalla metà di ottobre.

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 rosso vivace dai riflessi violacei. Il profilo dell'olfatto è ricco di frutti di bosco, in particolare fragolina, spezie dolci e selvatiche, pepe rosa, melograno, ginepro e in finale una sensazione di cuoio. Al palato di dinamica freschezza e armonia gustativa con tannino equilibrato e un ritorno speziato in chiusura.

ABBINAMENTI:

Da servire con carpacci di carne, salumi e formaggi a media stagionatura. Primi piatti con prodotti stagionali autunnali (zucca, funghi ...) e a base di carne. Secondi di pescati del lago, agnello dell'Alpago e carni in umido.

Servire a 16-18° C in calici a gambo lungo ballon.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAI

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORVOR

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 —



PINOT NOIR
VENETO IGT

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.



PINOT NOIR

VENETO IGT



CARACTERISTIQUES GEOGRAPHIQUES:

Lieu: Alpage (BL)
Nom vignoble: Sot Pomei
Altitude: 550 mètres
Coordonnées: GPS: 46° 9' 6.76" Nord 12° 20' 30.165" Est

CEPAGE:

Pinot Noir 201 x K5BB 191 x 504.

ZONE DE PRODUCTION ET EXPOSITION:

Conca dell'Alpage - Val Belluna - Palealveo 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:

100% double retourné avec rendement 70 quintaux par hectare.

VENDAGE:

Récolte à la main en caisse à partir de la moitié d'octobre.

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 embouteillages.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Couleur rouge vif avec nuances violacées. A l'odorat il est riche en fruits de bois, surtout fraise, épices sucrées sauvages, poivre rose, grenade, genévrier, à terminer avec un parfum de cuir. En bouche frais et harmonieux avec un tannin équilibré et une terminaison épicée.

ACCORDS:

Servir avec carpaccio de viande, charcuterie et fromages semi-affinés. Premiers plats avec des produits saisonniers de l'automne (courge, champignons ...) et à base de viande. Plats de poisson de lac, agneau de l'Alpage et viandes mijotées.

Servir à 16-18° C dans un ballon.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAI

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORVOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ