



# LE SENATE

Unser Weingut **Le Senate** liegt in Küstenlage, auf einem Hügel über der Adria. Es gehört dem antiken Territorium Ager Palmensis an, das Plinius der Ältere im 1. Jh. v. Chr. aufgrund der Qualität der Rebstöcke und des erstklassigen, im gesamten Römischen Reich hochgeschätzten Weins erwähnte. Dieses Gebiet ist seit der Antike zum Weinbau berufen, hier wurde Geschichte geschrieben, deren Zeugen wir heute sind. Die Rebstöcke sind auf einer zum Meer blickenden Hochebene angepflanzt und genießen die heraufkommende Brise. Der sandige Schlickboden zeichnet sich durch eine Schicht mit Kalziumkarbonatablagerungen aus, die in verschiedenen Zonen an die Oberfläche treten. Sie machen dieses Gebiet so einzigartig und fördern den optimalen Reifeprozess der Trauben. „*Geschichte, Terroir, Leidenschaft...*“.

## BARBULA 2013

Dieser Wein wird nach den Inschriften benannt, die auf Resten von römischen Amphoren zu finden sind, die für den Weintransport bestimmt waren und in der Nähe unserer Weinberge entdeckt wurden. Ein vollmundiger, geschmeidiger Wein, der durch unmittelbare Grazie verblüfft. Ihm ist eine überraschende Entwicklung bestimmt.

<b>Denomination</b>	IGT Marche Rosso
<b>Herstellungsgebiet</b>	Altidona - Piceno - Marken
<b>Alter der Weinberge</b>	10 Jahre
<b>Stockdichte</b>	4000 Stöcke/ha
<b>Zusammensetzung des Bodens</b>	Sandiger Schlickboden mit Kalziumkarbonat-Sedimenten
<b>Lage der Weinberge</b>	Osten
<b>Höhenlage</b>	200 m ü.d.M.
<b>Trauben</b>	65% Merlot - 35% Cabernet Sauvignon
<b>Erziehungsform</b>	Guyot
<b>Weinlese</b>	Von Anfang bis Mitte September
<b>Art der Weinlese</b>	Handlese in 12-kg-Kisten
<b>Weinbereitung</b>	20 Tage lang in 30-hl-Stahlbehältern mit Temperaturregelung auf 26 °C; mit manuellem Unterstoßen des Tresterhuts
<b>Reifung</b>	In Stahl und gebrauchten Barriques
<b>Ausbau in der Flasche</b>	Mindestens 6 Monate
<b>Jahresproduktion</b>	7000 Flaschen
<b>Serviertemperatur</b>	18 °C
<b>Alkoholgehalt</b>	13,5 Vol.-%

### Sensorische Eigenschaften

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Kräftiger Duft mit blumigen Noten nach Veilchen, fruchtiger Kirschnote und nach Waldfrüchten, mit würzigem Finale. Extraktreich, anhaltend, geschmeidig, ausgewogen, schmackhaft.

### Gastronomische Zuordnung

Rote Fleischsorten, verschiedene Wurstsorten, Vorspeisen mit Fleischsoße, Wild und gereifter Käse

