



Società Agricola F.lli Urbani di Urbani Angelo & C. s.s.

Lucca - Gattaiola

Merlot:

Wird aus der selben namentlichen Traube geerntet , er reift 24-36 Monate in Kastanienfassern und wird danach in Flaschen abgefüllt . Er wird zu festlichen Anlässen gereicht , sowie zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch , Wild oder gereiftem Kase. Bei 18° -20° servieren und mindestens zwei Stunden vor dem geniessen öffnen.

Cabernet:

Dieser Wein wird aus den selben Trauben Cabernet Franc und ein wenig Cabernet Sauvignon erzielt . Nach der Garung und der Reifung die zwischen 12- 24 Monaten dauern kann , erfolgt das abfüllen in Flaschen . Dieser Wein passt gut zu gebratenem , gegrilltem Schweine-und Rindfleisch sowie zu Wild . Nach dem öffnen bei 18°- 20° servieren.

Aurum :

Wie aus alter Tradizion wird dieser weisse Wein aus verschiedenen Sorten wie Vermentino , Trebbiano und Malvasia hergestellt . Durch die Garung des Weintresters und mit der Reifung in Stahlbotichen , in dehnen er 8 -10 Monaten bleibt , bekommt er seine intensive , gelbe Farbe und sein ausstromendes Aroma und einen guten Geschmack . Dadurch passt er zu allen Gerichten nicht nur zu den typischen Fischgerichten wie baccalà , Stockfisch oder Fischsuppen sondern auch zu Fleisch, sussem Nachtisch und Cantucci .Er sollte kuhl serviert werden , aber nicht kalt .

weine



Società Agricola F.lli Urbani di Urbani Angelo & C. s.s.

Lucca - Gattaiola

Canaiolo :

Wird aus der namentlichen Weintraube produziert . Nach der Reifung von 10 -12 Monaten in den barrique wird der elegante und raffinierte Wein in Flaschen abgefüllt . Man trinkt den Wein zu guten Anlassen , zu Wild , allen Sorten von Fleisch sowie zu Kase und Salami . Vor dem Genuss sollte der Wein mindestens eine Stunde vorher geoffnet sein und bei 18°-20° serviert werden .

Rubrum :

Ein typischer fruchtiger roter Landwein ,der aus verschiedenen Trauben wie Sangiovese ,Canaiolo ,Merlot ,Malvasia nera ,Cabernet Franc ,Cabernet Sauvignon und Sirah zu gleichen Teilen produziert wird .Nach der Reifung von 8-12 Monaten in Fassern wird der Wein in Flaschen abgefüllt . Man kann ihn zu allem geniessen , wie zu frischem Kase , Salami , Sommergerichten oder typischen lucceser Speisen.

Sangiovese:

Aus der selben nominierten Traube wird der reine Wein uber 12 -24 Monaten in kleinen Eichenfassern gereift und spater in Flaschen abgefüllt . Er passt gut zu gegrilltem ,gebratenem Fleisch , Wild , gereiftem Kase sowie zu Salami . Es wird empfohlen , ihn nach der Offnung bei 18°-20° zu geniessen

E-mail: socagricolaurbani@gmail.com

Site: www.fratelliurbani.com

