TENUTA MORIANO

KATALOG 2020

Im Herzen der Toskana

TENUTA MORIANO

Tenuta Moriano liegt in der Gemeinde Montespertoli in der Provinz Florenz und gehört der aus dem Chianti stammenden Familie Pankonesi, die eng mit ihren landwirtschaftlichen Wurzeln verwandt ist. Die Familie Panconesi nahm das Weingut 1990 und verwandelte es in einen leistungsfähigen Betrieb, der für den modernen Weinbau und die Herstellung von Qualitätsweinen organisiert wurde.

Das Land des Anwesens umfasst 130 Hektar, die vollständig dem Anbau gewidmet sind, von denen ein Teil für die Herstellung von Weinen und ein anderer Teil für die Herstellung von Olivenöl extra vergine bestimmt ist, das noch mit Steinmühlen aus traditionellen Mühlen gewonnen wird. Die Berghütte von Tenuta Moriano wurde nach einer sorgfältigen Renovierung in qualifizierte touristische Einrichtungen für insgesamt 10 Wohnungen umgewandelt. Auf 20 Hektar großen Weinberge, die auf den Hügeln liegen und nach Süden ausgerichtet sind und ein günstiges Mikroklima im Chianti-Anbaugebiet haben, ausgezeichnete DOCG- und IGT-Weine erzeugt werden.

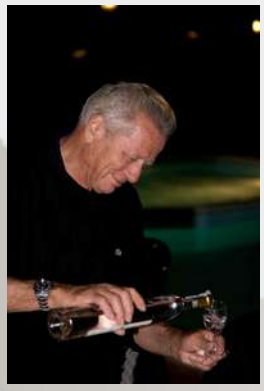
TENUTA MORIANO

FAMILIE PANCONESI

Eine toskanische Geschichte mit einer großen Vergangenheit, gegründet auf wahren Werten, der Tradition, Leidenschaft und ständigen Suche nach Exzellenz, für die Schaffung von einzigartigen und authentischen Weinen, Ausdruck unserer Toskana

Riccardo und Natalia Panconesi

DIE VERGANGENHEIT
DER VATER



Angiolo Panconesi
Gründer von Tenuta Moriano

DIE ZUKUNFT
DIE KINDER

Lorenzo Panconesi

Isabella Panconesi

TENUTA MORIANO

Wir möchten, dass Tenuta Moriano mit seinen Weinbergen mit jeweils unterschiedlichen Merkmalen Ausdruck der Toskana ist, aber auch diese Vielfalt in den Weinen bewahrt, die das jeweilige Terroir widerspiegeln und dabei die Natur und Authentizität respektieren.

PRODUKTE

TRADITIONELLE

CLASSICS

MONOVARIETALS

DIE AUSWAHL

MY WINE

BEGRENZTE REIHE

SPEZIALITÄTEN

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

SENTIMENTO

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	Weißwein
TRAUBENREBE	trebbiano toscano e und malvasia del Chianti
LANDHÖHE	250 Meter über dem Meeresspiegel
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in temperierten Stahlbehältern gesteuert von 14/16 Grad
ALTERN	in Stahlbehältern
ALTERN IN FLASCHE	2 Monate in der Flasche
ALKOHOL	12,00 %
SERVIERTEMPERATUR	12°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	strohgelb mit grünlichen Reflexen
OLFAKTORISCH	angenehme fruchtige Empfindungen mit blumigen Noten
GESCHMACK	frisch, herzhaft und harmonisch
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Meeresfrüchtesalate, weiße Hauptgerichte basierend auf Fisch, Käse und frischem Fleiscn

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

TOSCANO I.G.T.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	sangiovese
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	in Stahlbehältern
ALTERN IN FLASCHE	3 Monate in der Flasche
ALKOHOL	13,00 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	intensives und weiniges Aroma mit Anklängen von Beeren
GESCHMACK	harmonisch, voll, leicht aromatisch tanninhaltig und gut strukturiert
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Land Vorspeisen, Aufschnitt und frischem Käse

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

CHIANTI SINFONIA D.O.C.G.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	chianti d.o.c.g.
TRAUBENREBE	san giovese
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	in Stahlbehältern
ALTERN IN FLASCHE	2 Monate in der Flasche
ALKOHOL	13,00 %
SERVIERTEMPERATUR	18°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	rubinrot
OLFAKTORISCH	Rote Beerenfrüchte
GESCHMACK	harmonisch, weich und vollmundig
KOMBINATION MIT DEM MAHL	typisch toskanische Vorspeise, Suppen, erste gänge mit fleischsaucen

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

CHIANTI BOSCACCIO D.O.C.G.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	chianti d.o.c.g.
TRAUBENREBE	san giovese
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	in Stahlbehältern
ALTERN IN FLASCHE	4 Monate in der Flasche
ALKOHOL	13,50 %
SERVIERTEMPERATUR	18°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	Intensiv, mit Aromen von roten Beerenfrüchten
GESCHMACK	anhaltend, weich und vollmundig
KOMBINATION MIT DEM MAHL	gemahlene erste Gänge, gegrillt und geröstet Fleisch

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

CHIANTI MONTESPERTOLI D.O.C.G.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	chianti montespertoli d.o.c.g.
TRAUBENREBE	san giovese
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	4 Monate in Eichenfässern
ALTERN IN FLASCHE	4/6 Monate in der Flasche
ALKOHOL	13,50 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	Der Wein hat einen Hauch von Früchten reifes rotes, offenes und intensives Aroma
GESCHMACK	harmonischer Wein, leicht tanninhaltig, gut strukturiert, voll
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Toskanische Ribollita, erste Gänge mit Fleischsaucen, Florentiner Steak, halbgereifter Käse

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

CHIANTI MONTESPERTOLI RISERVA D.O.C.G.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	chianti montespertoli riserva d.o.c.g.
TRAUBENREBE	san giovese 90% merlot 5% cabernet 5%
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel.
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	12 Monate in Eichenfässern
ALTERN IN FLASCHE	4/6 Monate in der Flasche
ALKOHOL	13,50 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	von wichtigen olfaktorischen Auswirkungen mit Hinweisen Beeren, mit einem würzigen Hintergrund
GESCHMACK	harmonisch und ausgeglichen, mit einem Stich tanninhaltige Textur,
KOMBINATION MIT DEM MAHL	erste gänge mit langen kochsoßen Chianti-Eintopf

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

PASSIONE I.G.T.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	syrah
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel.
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	in Stahlbehältern
ALTERN IN FLASCHE	4/6 Monate in der Flasche
ALKOHOL	14,00 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	angenehm fruchtige und blumige Noten, sie lassen den Raum würzige Andeutungen, typisch für Syrah
GESCHMACK	warmes, volles, harmonisches Aroma
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Filet mit grünem Pfeffer, Käse halbgewürzt

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

SAN LORENZO I.G.T.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	san giovese
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel.
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	12 Monate in Eichenfässern
ALTERN IN FLASCHE	4/6 Monate in der Flasche
ALKOHOL	14,0 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	intensives und weiniges Aroma mit Anklängen Schwarzkirsche, Beeren, Gewürze
GESCHMACK	Sangiovese mit einer schönen Struktur, mit einem Tannin sehr präsent, aber nie übertrieben guten Geschmack und Geruch
KOMBINATION MIT DEM MAHL	peposo dell'Impruneta, gereifter Käse

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

SOGNO I.G.T.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	merlot
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel.
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	4 Monate in Eichenfässern
ALTERN IN FLASCHE	6 Monate in der Flasche
ALKOHOL	14,00 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	Aromen von roten Unterholzfrüchten, lassen Sie Platz für pflanzliche Noten
GESCHMACK	weicher, harmonischer, guter Wein Struktur
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Risotto mit Fleischsaucen, der Schmorbraten

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

MORIANO ROSSO I.G.T.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	san giovese, merlot
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel.
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	4 Monate in tonneaux
ALTERN IN FLASCHE	4/6 Monate in der Flasche
ALKOHOL	14,00 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	leuchtend rubinrot
OLFAKTORISCH	Die Nase ist sehr intensiv, mit eine gute olfaktorische Komplexität
GESCHMACK	Wein mit Charakter und feiner Textur Gerbstoff, der das Gleichgewicht hält Weiche Komponenten, die im Wein gut vorhanden sind
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Fleisch, Schmorfleisch, gereifter Käse

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

PENSIERO I.G.T.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	san giovese, cabernet sauvignon, merlot
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel.
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	12 Monate in Eichenfässern
ALTERN IN FLASCHE	6 Monate in der Flasche
ALKOHOL	14,00 %
SERVIERTEMPERATUR	18°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	intensives und tiefes rubinrot
OLFAKTORISCH	komplexer Wein mit Noten von Beerenfrüchten rote und würzige Andeutungen
GESCHMACK	warm und einhüllend, ausgeglichen und harmonisch
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Auswahl an gereiften Käsesorten

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

TUFESCO I.G.T.

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	cabernet sauvignon
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel.
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	12 Monate in Eichenfässern
ALTERN IN FLASCHE	12 Monate in der Flasche
ALKOHOL	14,50 %
SERVIERTEMPERATUR	18°/20°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	intensives Rubinrot
OLFAKTORISCH	intensiv und elegant mit einem Hauch von Holz, im Einklang mit fruchtigen und blumigen Noten, würzig, dass Wein olfaktorisch und sehr schwer macht
GESCHMACK	harmonisch, voll, leicht aromatisch tanninhaltig und gut strukturiert
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Meditationswein

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

DANTE 750°

edizione limitata n. 750 bottiglie

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	rosso toscano i.g.t.
TRAUBENREBE	san giovese, cabernet sauvignon, merlot
LANDHÖHE	250-280 Meter über dem Meeresspiegel.
ZUCHTSYSTEM	Sporn Cordone
ERNTE	handverlesen
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
ALTERN	12 Monate in Eichenfässern
ALTERN IN FLASCHE	12 Monate in der Flasche
ALKOHOL	14,00 %
SERVIERTEMPERATUR	18°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	intensives und tiefes rubinrot
OLFAKTORISCH	komplexer Wein mit Noten von Beerenfrüchten rote und würzige Andeutungen
GESCHMACK	warm und einhüllend, ausgeglichen und harm
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Auswahl an gereiften Käsesorten

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

MY WINE

TECHNISCHE HINWEISE

VINO BIANCO

Trauben rebe trebbiano toscano e und malvasia del Chianti
Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur
mit Mazeration für 20 Tage
Altern in Stahlbehältern
Altern in Flasche 2 Monate in der Flasche
Alkohol 12,5%

TOSCANO I.G.T.

Trauben rebe sangiovese
Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur
mit Mazeration für 20 Tage
Altern in Stahlbehältern
Altern in Flasche 3 Monate in der Flasche
Alkohol 13,0%

CHIANTI D.O.C.G.

Trauben rebe sangiovese
Gärung n Stahl bei kontrollierter Temperatur
mit Mazeration für 20 Tage
Altern in Stahlbehältern
Altern in Flasche 4 Monate in der Flasche
Alkohol 13,0%

PENSIERO I.G.T.

Trauben rebe san giovese, cabernet sauvignon, merlot
Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur
mit Mazeration für 20 Tage
Altern 12 Monate in Eichenfässern
Altern in Flasche 6 Monate in der Flasche
Alkohol 14,0%

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

MY WINE CHIANTI ORIZZONTE D.O.C:G.

TECHNISCHE HINWEISE

CHIANTI D.O.C.G.

Trauben rebe sangiovese
Gärung n Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 20 Tage
Altern in Stahlbehältern
Altern in Flasche 4 Monate in der Flasche
Alkohol 13,0%

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

GRAPPA DEL CHIANTI

TECHNISCHE HINWEISE

TYPOLOGIE	grappa del chianti
TRAUBENREBE	san giovese
GEBIET DER PRODUKTION	montespertoli von 250-280 metern s.l.m.
HERSTELLUNGSVERFAHREN	traditionelle Wasserdampfdestillation durch diskontinuierlichen Destillierkolben
ALTERN	in Edelstahlbehältern
ALKOHOL	43%

VERKOSTUNGS HINWEISE

AVISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	Kristallin in Transparenz und Tonalität Von Farbe
OLFAKTORISCH	Duftend und anhaltend
GESCHMACK	Warm und überzeugend

TENUTA MORIANO

gewidmet denen, die intensiv in der Gegenwart leben, aber die Geschichte und Magie der Zeit genau betrachten, und zu denen, die unseren Wein trinken, sind aufgeregt, die starke Bindung mit unserem Land wahrzunehmen

INCANTO

TECHNISCHE HINWEISE

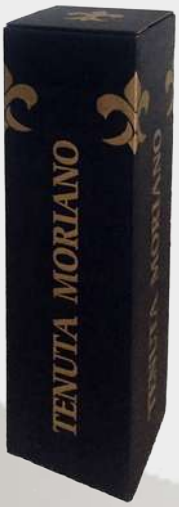
TYPOLOGIE	Vino liquoroso
TRAUBENREBE	merlot
GEBIET DER PRODUKTION	Montespertoli
GÄRUNG	in Stahl bei kontrollierter Temperatur mit Mazeration für 15-20 Tage
HERSTELLUNGSVERFAHREN	die kirschen werden in der mazeriert Wein und erst nach einer Fassalterung Alkohol, Brandy wird hinzugefügt, Zucker und Gewürze
ALCOOL	27,00 %
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°

VERKOSTUNGS HINWEISE

VISUELLES ERSCHEINUNGSBILD	tiefes Rubinrot mit Licht Granat Reflexionen
OLFAKTORISCH	intensive Aromen von schwarzen Kirschen und Noten Gewürze, die zart an sich binden organoleptische Eigenschaften von Merlot
GESCHMACK	Zart und weich, mit einem satten Abgang ausdauernd
KOMBINATION MIT DEM MAHL	Schokoladenbonbons, Sachertorte

TENUTA MORIANO

VERPACKUNG



KONTAKTEN

TENUTA MORIANO

Via Colle di San Lorenzo, 7
50025 MONTESPERTOLI
-FIRENZE-

Telefon +39 (0)571 657631
Fax +39 (0)571 658173
WhatsApp +39 3341558798
Mail info@tenutamoriano.it
Web tenutamoriano. com

Facebook tenutamoriano
Instagram tenutamoriano