

Franz



Producent

Tenuta di Fra



Franziska Waldner runt samen met haar man en dochters Hotel Muchele in Postal, een prachtig resort. Begin jaren 2000 werden ze tijdens een vakantie in de Marche met hun drie dochters verliefd op het uitzicht. Eén van de gevolgen van deze liefde op het eerste gezicht was de aankoop van Poggio Antico om een verfijnde "suite & breakfast". In 2018 kopen ze een reeds gevestigde wijnmakerij in Morro d'Alba. Producent worden was voor hun een soort droom, maar ook een grote uitdaging. Een groot deel van het grondgebied rond Morro d'Alba, gelegen op ongeveer tien kilometer van de Adriatische Zee, is omzoomd met rijen lacrima nera en verdicchio die elkaar afwisselen met olijfgaarden en grote delen van percelen bestemd voor bouwland. De warme ligging, de medium gestructureerde bodems met veel klei en zand, en de constante ventilatie garanderen een optimale rijping. De wijngaarden van het bedrijf bevinden zich allemaal in de buurt en de oogst vindt met de hand in kisten plaats. Franziska zegt: "Mijn familie en ik wilden werk doen dat gekenmerkt werd door compromisloze kwaliteit. Hierin hadden ze geluk: de oude eigenaar Gianluca Bartolucci, met zijn kennis van elke hoek van de wijngaard en de kelder, garandeerde hun door deel uit te maken van het technische team de nodige continuïteit om een goede start te maken.

Regio

Marches
Morro d'Alba

Druivenras

100% verdicchio dei castelli di jesi

Alcohol

14,00%

Serveren

10°C - 12°C

Rijping

12 maanden betonnen vaten, 8 maanden in de fles

Gastronomie

Truffelgerechten, vis, lamskarbonade, varkensvlees

Beschikbare formaten

0,75L

Oog

Intens strogeel met groene reflecties.

Neus

Zeer fruitige neus van rijpe perzik, ingelegde ananas en gekonfijte limoen. Minerale tonen met een vleugje laurier en zoethout.

Mond

Uitnodigend en sappig, levendige zuurgraad, neemt veel ruimte in beslag. Precies en evenwichtig, lange afdronk.