

# Lorenzo



## 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

13,00%

## Serveren

10°C - 12°C

## Rijping

Inox vaten en betonnen vaten

## Gastronomie

Aperitief, zeevruchten, vis, kalfsvlees

## Beschikbare formaten

0,75L

## Oog

Stralend, licht goudgeel.

## Neus

Rijpe tonen van steenfruit en vervolgens subtiel gekonfijt fruit.

## Mond

Romig, met een mooie fruitige toets. Volle en compacte, lange afdronk.