

Ros'Anna



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% lacrima di morro d'alba

Alcohol

11,50%

Serveren

10°C - 12°C

Rijping

5 maanden inox vaten, 2 maanden op de fles

Gastronomie

Aperitief, perfecte zomerwijn.

Beschikbare formaten

0,75L - 1,5L

Oog

Rosé.

Neus

Zeer bloemig, fris en helder, lichte geur van pompelmoes.

Mond

Fris, met een sappige body. Delicaat fruit, licht ziltig in de afdronk.