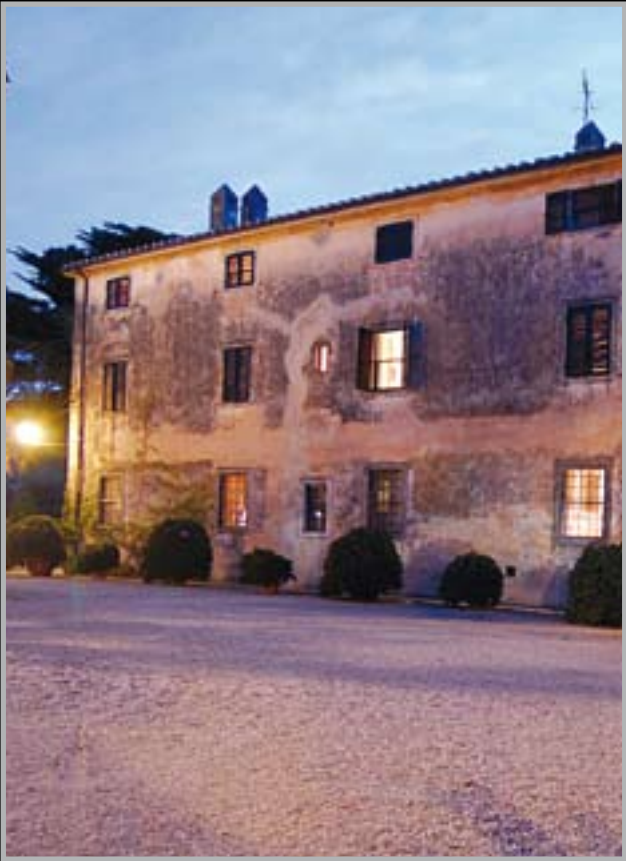




Fattoria | Firmengeschichte
la Parrina



Das Weingut Parrina ist ein historischer landwirtschaftlicher Betrieb, der sich am Fuße der Hügel der niederen toskanischen Maremma erstreckt, inmitten der allbekanntesten touristischen Ortschaften der Costa d'Argento (Porto S. Stefano, Porto Ercole, Capalbio).

Zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde das Land der Parrina anlässlich der Hochzeit zwischen den Nachkommen der florentischen Familien Strozzi und Giuntini geschenkt. Seitdem war es immer Eigentum der Familie Giuntini, deren Geschlecht heute durch die Marktgräfin Franca Spinola vertreten wird, die auch die jetzige Besitzerin ist.

Aus der Geschichte wissen wir, dass diese Zone schon in der Zeit der spanischen Vorherrschaft ausgewählt wurde, um dort Wein anzubauen (der Name Parrina könnte aus dem Kastilischen stammen, *parra* Weinrebe, Weinlaube), aber vielleicht sollte man, um den Ursprung dieser Weinkultur feststellen zu können, bis auf die Etrusker und Römer zurück gehen.



Fattoria
la Parrina

Der
Weinberg

Die
Erzeugung



Fattoria
la Parrina

Der
Weinberg

Das Weingut La Parrina erstreckt sich auf 450 Hektar entlang der tyrrhenischen Küste, in einer Luftlinie von 4 Km, und bedeckt ein Gebiet, das inmitten des mediterranen Niederwaldes am Fuß der Hügel liegt, und durch aromatische Kräuter und dem starken Duft von Beeren gekennzeichnet ist.

Der Weinanbau La Parrina erstreckt sich auf 65 Hektar, wo auf einem sehr friedlichen und begrenzten Gebiet rote und weiße Weintrauben geerntet werden. Das Klima ist durch Meereswinde, heiße Sommer und Niederschlägen im Herbst und Frühling charakterisiert und dieses fördert eine optimale Reifung und gute Erhaltung der Weintrauben bis zur Weinlese. Die traditionellen Weinsorten sind der Sangiovese für den Rotwein und den Rosè, der Trebbiano, der Vermentino und der Ansonica für den Weißwein. Die Einführung neuer Weinrebensorten ist durch leidenschaftliche Forschung an dem unermesslichen Potential entstanden, in einem kleinen Raum, einzigartig an Eigenschaften und dadurch in der Lage Weine höchster Qualität hervorzubringen

Fattoria
la Parrina

Die
Erzeugung

*Das alte Landgut la Parrina ist fast eine Oase unberührter Natur geblieben, in der man seit jeher Obst, lokale Käsesorten, Olivenöl und die **Exklusivweine Parrina** produziert.*

Die Bezeichnung DOC Parrina Rosso und Bianco geht auf schon auf das Jahr 1971 zurück, aber zwei darauf folgende Änderungen, die erste im Jahre 1986 und die zweite im Jahre 1993, haben zuerst die Weinsorte des Rosè und des Roten Riserva anerkannt und in der Folge, die Möglichkeit zum Weinerzeugungssverfahren Weinrebensorte wie der Cabernet e der Merlot für die Rotweine, der Chardonnay und der Sauvignon für die Weißweine.

PARRINA | D.O.C.
ROSSO | rosso



Entsteht aus der Sangiovese, einer Weinrebensorte, deren Ursprung die Rebsortenkundigen auf die Toskana zurückführen und deren Name wegen ihrer unverwechselbaren intensiven Rubinfarbe aus dem Latein sanguis Iovis stammt. Die Gärung und die Reifung in Stahl bei kontrollierter Temperatur ermöglichen die wesentlichsten Aromen des Sangiovese hervorzuheben.

ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Parrina Rosso

| | |
|---------------------------------|--|
| Weinrebensorte | Sangiovese 100% |
| Lage des Weingeländes | nord-südlich |
| Weinstöcke pro Hektar | 4500 |
| Anbauweise | Spalierdraht mit dornartigen Rankhilfen |
| Boden Beschaffenheit | von Derivat Anschwemmung, reichhaltig an Schlick und Kalk |
| Traubenertrag pro Hektar | 90 q |
| Farbe | Volles und intensivstarkes Purpurrot |
| Blume | sehr zart, erinnert an das Aroma wilder mediterraner Strauchbeeren, Blaubeeren, Eukalyptus |
| Geschmack | fruchtig, trocken, warm, ausgeglichen und samtweich |
| Alkoholgehalt | mindestens 12,5% |
| Serviertemperatur | 16-18° C |
| Ideal zu | allen Fleischgerichten, mittelalten Käsesorten, wird kühl serviert zu fein zubereiteten Fischgerichten |



MURACCIO | D.O.C.
rosso



Entsteht aus Trauben Sangiovese, die am Fuße des Hügels der zum Landgut gehörenden Fläche wachsen, die den Namen Muraccio trägt und im Süden von dem mediterranen Buschwald geschützt werden. Die Bezeichnung Muraccio leitet sich von einer Steinmauer aus der Römer Zeit ab, die sich am Rande des Weinbergs befindet. Das traditionelle toskanische Weinverarbeitung verlangt eine Weinherstellung in Stahl, an die sich eine Verfeinerung von 10 Monaten in Barriques und Fässern anschließt.

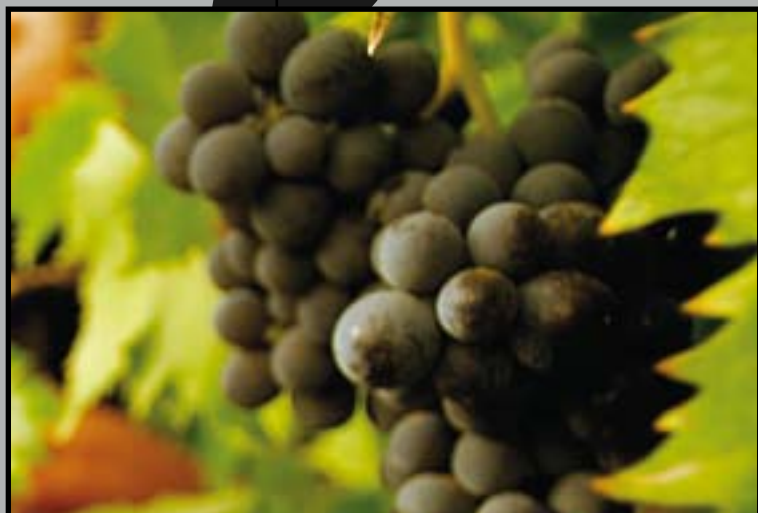
ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Muraccio

| | |
|---------------------------------|---|
| Weinrebsorte | Sangiovese 80% Cabernet Sauvignon 10% Merlot 10% |
| Lage des Weingeländes | Nord - Süd |
| Weinstöcke pro Hektar | 5000 |
| Anbauweise | Spalierdraht mit dornartigen Rankhilfen |
| Boden Beschaffenheit | kalthaltige Anschwemmung |
| Traubenertrag pro Hektar | 70 q |
| Farbe | volles Purpurrot |
| Blume | intensiv, mit Duftnoten, die an Veilchen erinnern und an Konfitüre aus kleinen, roten Beeren, wie auch an Leder und Tabak |
| Geschmack | höchste Intensität, mit Gerbstoffen von höchster Qualität und mit Anklängen an Obst. Angenehm haftend, gut abgerundet und trockenen Endgeschmack und voll entsprechendem Geruch - Geschmack |
| Alkoholgehalt | mindestens 13% |
| Serviertemperatur | 16-18°C |
| Ideal zu | fetten Fleischgerichten, Gewürztem und mittelalten und lang abgelagerten Käsesorten |



PARRINA | D.O.C.
RISERVA | rosso



Aristokratischer Wein wegen des Vorhandenseins erstklassiger Weinstöcke: der Sangiovese, der Merlot und der Cabernet Sauvignon. Der herbe Naturgeschmack wird mit der Zeit durch die Angleichung der Gerbsäuren und der Säuren immer weicher, weil sie mit den flüssigen Wohlklängen des Alkohols und des Glycerins ineinander verschmelzen. Ein Wein, der sich ohne Zögern gut präsentiert, da in seiner Zusammensetzung vollkommen und unverwechselbar in seinem entschlossenen Charakter ist. Die Auswahl der günstigsten Zonen des ganzen Weinguts zu wählen und die Verfeinerung von mindestens 12 Monaten in Barriques und Fässern zu verfeinern, verleihen Parrina Riserva die typischen Merkmale eines lang gelagerten Weines.

ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Parrina Riserva

| | |
|---------------------------------|---|
| Weinrebensorte | Sangiovese 70% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 10% |
| Lage des Weingeländes | Nord - Süd |
| Weinstöcke pro Hektar | 5000 |
| Anbauweise | Spalierdraht mit dornartigen Rankhilfen |
| Boden Beschaffenheit | kalkhaltige Anschwemmung |
| Traubenertrag pro Hektar | 60 q |
| Farbe | intensives Rubinrot, zu Granat tendierend, kristallartig durchscheinend und ohne Ablagerungen |
| Blume | aristokratisch und voll. Besteht nobel während des Schwenkens im Glas, entwickelt ein reiches Bouquet, das an Johannisbrot, Lakritz und reifer Kirsche erinnert |
| Geschmack | samtig und harmonisch anschmeichelnd. Man liebt ihn wegen seiner Weichheit, aber auch für seine Fülle, reich an Extrakten |
| Alkoholgehalt | mindestens 13,5% |
| Serviertemperatur | Zimmertemperatur, die man mit 18-20°C annimmt |
| Ideal zu | allen großen Fleischgerichten, besonders aber zu Schmorbraten, Gegrilltem und zu Klein - und - Großwild |



RADAIA | I.G.T.
ROSSO



*Er wird durch eine Weinbe-
arbeitung von reinen Merlot
Trauben erzeugt, es ist das
erste "cru" des Weinguts La
Parrina.*

*Der Name stammt von
"radura", eine am Fuße des
Hügels liegende ehemalige
Waldfläche, mit einer Höhe
von 35 m. ü. d. M. Der 2
Hektar große Weingarten
ist der älteste des Guts. Eine
äußerst sorgfältige Arbeit
im Weinberg und eine
vollkommene Verbindung
zwischen der Veredelung des
Bodens und das Mikrokli-
ma bestimmen das richtige
Gleichgewicht zwischen
Vegetation und Produktion,
wobei sie in besonderer Wei-
se die Qualitätenvarianten
hervorhebt.*

*Die Weinlese wird vollstän-
dig manuell durchgeführt,
im Weinkeller werden die
Weintrauben nochmals aus-
sortiert; auf das Einstamp-
fen vor der Gärung in Stahl
bei regulierter Temperatur.
Anschließend lagert der
Wein mindestens 14 Mona-
te lang in Barriques.*

ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Radaia

| | |
|---------------------------------|--|
| Weinrebensorte | Merlot 100% |
| Lage des Weingeländes | Ost - Westen |
| Weinstöcke pro Hektar | 5500 |
| Anbauweise | Spalierdraht mit dornartigen Rankhilfen |
| Boden Beschaffenheit | kalkhaltige Anschwemmung |
| Traubenertrag pro Hektar | 50 q |
| Farbe | volles Rubinrot mit violetten Reflexen, undurchdringlich |
| Blume | die Nase erfährt eine balsamische Note, Waldfrüchten, Leder, Rumschokolädchen |
| Geschmack | voll, mit weichen und runden Gerbsäuren. In einem verzögerten Endgeschmack wird man an verschiedene Lakritzarten und Kaffee erinnert |
| Alkoholgehalt | mindestens 13,5% |
| Serviertemperatur | 17-18°C |
| Ideal zu | Braten, Schmorbraten und Wild |



PARRINA | D.O.C.
BIANCO | bianco



Durch die gelungene Vermischung des toskanischen Trebbiano, ein edler Weinstock mit unverfälschtem Aroma, mit anderen weißen Weintrauben, entsteht dieser Wein mit dem frischem Geschmack und hochwertigen organoleptischen Merkmalen. Seine Qualität zeichnet sich vor allem durch seinen lebhaft natürlichen und frischen Geschmack aus.

ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Parrina Bianco

| | |
|---------------------------------|---|
| Weinrebensorte | Trebbiano 50% Chardonnay 30% Sauvignon blanc und anderen weissen Trauben 20% |
| Lage des Weingeländes | Nord - Süd |
| Weinstöcke pro Hektar | 4500 |
| Anbauweise | Spalierdraht mit dornartigen Rankhilfen |
| Boden Beschaffenheit | durchschnittlich Tonmasse auf kalkigem Nährboden |
| Traubenertrag pro Hektar | 90 q |
| Farbe | Strohgelb mit grünlichen Reflexen |
| Blume | delikat, leicht aromatisch, Anklänge an Mispel und Weißdorn |
| Geschmack | schmackhaft am Gaumen, sauber und fruchtig |
| Alkoholgehalt | mindestens 12%. |
| Serviertemperatur | 8-10°C |
| Ideal zu | kalten Vorspeisen, Gemüsesuppen, Fisch, Schalentieren und frischen Käsesorten |



ANSONICA
COSTA
DELL'ARGENTARIO

D.O.C.
bianco



L'Ansonica ist ein robuster und hochwertiger Weinstock, der aus Griechenland stammt. Das Aufeinanderstoßen der hellenistischen und mediterranen Kultur hat den italischen Völkern die Möglichkeit gegeben, diesen Weinstock schätzen zu lernen und dann selbst anzubauen. Die Robustheit dieser Pflanze und die organoleptischen Merkmale dieser Fruchtorte konnten nur in einigen Regionen Italiens angebaut werden: man findet sie nur Sizilien, wo er den Namen "Inzolia" annimmt, und entlang der thyrrenischen Küsten.

Die aus diesem Weinberg erzeugten Weine ist dank ihrer Eigenschaften seit dem Jahre 1995 das Erkennungszeichen D.O.C. zuerkannt worden. Die Sorgfalt, die bei jedem einzelnen Schritt während der Herstellung aufgebracht wird, machen aus dem Ansonica ein einzigartiges Produkt.

ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Ansonica

Costa dell'Argentario

| | |
|---------------------------------|---|
| Weinrebensorte | Ansonica (<i>Inzolia</i>) 100% |
| Lage des Weingeländes | Nord - Süd |
| Weinstöcke pro Hektar | 4800 |
| Anbauweise | Spalierdraht mit dornartigen Rankhilfen |
| Boden Beschaffenheit | kalkhaltige Anschwemmung |
| Traubenertrag pro Hektar | 70 q |
| Farbe | helles und zartes Strohgelb |
| Blume | intensive Duftnote exotischer Früchte, Akazie und Kräutern |
| Geschmack | weich im Mund, mit fruchtigem, schmackhaftem Stich |
| Alkoholgehalt | mindestens 12,5% |
| Serviertemperatur | 8-10°C |
| Ideal zu | Meeresfrüchten und Austern, allen Fischgerichten und Gemüsesuppen |



POGGIO DELLA FATA | I.G.T. bianco



Durch eine Vermischung von Sauvignon und Vermentino entsteht ein Igt, dessen Weintrauben bei einer Temperatur von 15/18° in Stahl gegoren werden, mit einer schichtartigen Einstampfung und Verfeinerung in Stahl, wo der Wein auf der feinen Weinhefe ruhen bleibt bis zu seiner Abfüllung in Flaschen im März. Die große Sorgfalt während dieser Arbeitsabschnitte ermöglicht es die verschiedenen Duftnoten rein und klar zu erhalten.

ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Poggio della Fata

| | |
|---------------------------------|--|
| Weinrebensorte | Sauvignon 60% Vermentino 40% |
| Lage des Weingeländes | Nord - Süd |
| Weinstöcke pro Hektar | 4800 |
| Anbauweise | Spalierdraht mit dornartigen Rankhilfen |
| Boden Beschaffenheit | durchschnittlich Tonmasse auf kalkigem Nährboden |
| Traubenertrag pro Hektar | 60 q |
| Farbe | Strohgelb mit Goldreflexen |
| Blume | fruchtig, mit einem anflug von Zitrusfrüchten, tropischen Früchten, Tomatenpflanzenblatt und Pfirsich |
| Geschmack | einschneidend, tropische Früchten mit einem pflanzlichen und mineralischen Hauch, gewichtige alkoholische Note |
| Alkoholgehalt | mindestens 13% |
| Serviertemperatur | 8-10°C |
| Ideal zu | Fischgerichten, Schalentieren, Frischkäsesorten |



MALVAROSA | I.G.T.
rosato



Das Produkt ist entstanden aus erster Pressung, die Gärung geschieht bei niedrigen Temperaturen, um den Erhalt der vielfältigen Noten zu garantieren. Der Wein ruht für einige Monate auf einer feinen Weinhefe, bevor er abgefüllt wird.

ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Malvarosa

| | |
|---------------------------------|---|
| Weinrebensorte | Sangiovese 100% |
| Lage des Weingeländes | Nord - Süd |
| Weinstöcke pro Hektar | 4500 |
| Anbauweise | Spalierdraht mit dornartigen Rankhilfen |
| Boden Beschaffenheit | Derivat aus Überschwemmungsablagerungen, reich an Schlamm Kalkstein |
| Traubenertrag pro Hektar | 90 q |
| Farbe | Kirschrot |
| Blume | Rose und frische Früchte; Himbeer und Kirsche |
| Geschmack | voller Würzigkeit und Frische, ein Empfinden von Mineralien und Geranien mit einem Hauch von Gewürzen |
| Alkoholgehalt | mindestens 12,5% |
| Serviertemperatur | 10-12°C |
| Ideal zu | frischen Käsesorten, hellen Fleischsorten, Suppen und Gemüsen |



VERMENTINO | I.G.T.
bianco



Der Vermentino ist ein aus Portugal stammender halb - aromatischer Weinstock, der sich dann in Ligurien und der Toskana verbreitet hat. Hierzulande, vor allem im Küstengebiet, hat er ein Mikroklima und eine Bodenbeschaffenheit vorgefunden, die seine Qualitäten ideal zum Ausdruck bringen. Der Wein wird durch manuelle Weinlese, in 2-3 aufeinander folgenden Schritten, separat und bei streng regulierter Temperatur erzeugt. Nachdem er umgefüllt wurde, bleibt er einige Monate lang in Berührung mit der edlen Weinhefe, um eine größere Zähflüssigkeit und die Extraktion von aromatischen Substanzen zu erhalten. Die Mengen werden vermischt und alles ist für die Umfüllung in Flaschen bereit.

ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Vermentino

| | |
|---------------------------------|--|
| Weinrebsorte | Vermentino 100% |
| Lage des Weingeländes | Nord - Süd |
| Weinstöcke pro Hektar | 4800 |
| Anbauweise | Spalierdraht mit dornartigen Rankhilfen |
| Boden Beschaffenheit | Lehmschlamm, reich an Kalk |
| Traubenertrag pro Hektar | 70 q |
| Farbe | goldenes Strohgelb |
| Blume | aromatische Anklänge an Apfel, Schale von Zitrusfrüchten, Pfirsich |
| Geschmack | gute Substanz, Geschmacksnoten von exotischen Früchten, gewogen von einer salzigen Welle |
| Alkoholgehalt | mindestens 13% |
| Serviertemperatur | 8-10°C |
| Ideal zu | Schalenteiren, Fisch, Brot mit Öl, Knoblauch und Tomaten, Crêpe mit Pilzen |





Fattoria | Bag in Box
la Parrina

L'AGRICOLO
ROSSO

I.G.T.
Maremma Toscana

Entstanden aus dem Zusammenfügen von Sangiovese und anderen roten Weintrauben. Rubinrot mit violetten Reflexen. Harmonisch, fruchtig und am Ende ein bisschen trocken. Er passt zu allen Gerichten und besonders zu Braten und Käsesorten.

L'AGRICOLO
BIANCO

I.G.T.
Maremma Toscana

Weisswein aus der Vermischung von Trebbiano Weintrauben und anderen Weisswein Rebsorten. Er hat eine strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Widerschein und einen frischen und trockenen Geschmack. Er kann zu jedem Gericht serviert werden, erhält aber seinen besonderen Wert, wenn er zu Fisch und Gemüse serviert wird.

L'AGRICOLO
ROSATO

I.G.T.
Maremma Toscana

Er besteht ausschließlich aus Trauben Sangiovese, erfährt eine weiche Ausspressung, Gärung bei niedrigen Temperaturen in Stahlfässern. Ein leichter und lebhafter Wein und scheint sich besonders für Gemüsegerichte, Frischkäsen und weißen Fleischsorten zu eignen.



ANTICA FATTORIA LA PARRINA

Località Parrina - 58010 Albinia (Grosseto) - Italia

Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636 - Fax +39.0564.865586 - www.parrina.it - info@parrina.it

Bag in Box



*Auf dem alten Weingut La Parrina, einem etablierten landwirtschaftlichen Betrieb in der Maremma, werden seit 1830 Qualitätsweine erzeugt, die als authentischer Ausdruck der Region gelten, so dass sie 1971 die Bezeichnung DOC für Parrina Weiß- und Rotweine erhielten. Die Rebsorten werden mit großer Sorgfalt angebaut und verarbeitet, da man stetig bessere Ergebnisse erzielen möchte, denn der Weinkeller fühlt sich nur einem verpflichtet: **höchster Qualität.***

La Parrina, die gleichen Qualitätsstandards auf den Etiketten und dem Markenzeichen Agricolo Weiß, Rot und Rosé (IGT Maremma Toscana) beibehaltend, bringt durch einen so innovativen Behälter wie der Bag in Box eine neue Lösung für den Verkauf ihres Weins auf den Markt.

Die Bag in Box, die oft *fälschlicherweise* mit dem brick assimiliert wird, ist eine revolutionäre Verpackungsmethode, die mittlerweile weltweit angewendet wird.

Die Bag ist eine Aluminiumtüte, die als vakuumverpackter Behälter des Rohmaterials fungiert.

Diese Tüte wird dann selbst wieder in einen Kartonbehälter gesteckt, um dadurch den Transport und die Lagerung zu erleichtern.

Das Plus dieser Verpackung liegt im Preis und in der Qualität.

Der preisliche Vorteil

Der Unternehmer, der ihn anbietet und der Endverbraucher können einen **Qualitätswein**, der lange Zeit nach seiner Öffnung noch unverfälscht und frisch bleibt, genießen und das zu einem günstigen Preis, so dass Anbieter und Verbraucher beide zufrieden gestellt werden können. Der Handel mit der Bag in Box kurbelt den Verbrauch des Weines an und dem Weinkunden wird frei gestellt auch kleine Mengen zu kaufen und er zahlt nur, was er wirklich verbraucht, ohne dabei auf Qualität zu verzichten. Durch die Bag in Box, die das Produkt lange unverfälscht lässt, reduziert sich die Verwerfen von Restmengen für den Unternehmer, der keinen oxidierten und dadurch unverkäuflichen Wein mehr hat. Die Funktionalität des Behälters reduziert die Kosten für Transport, Leergut und Lagerung. Sie ist außerdem von Vorteil, weil sie platzsparend für die Verkaufsstellen ist und, für die Zukunft aller, ist der Behälter Bag in Box umweltfreundlich und wieder verwertbar.

Der Qualitätsvorteil

Die Marke Parrina ist der Herkunftsnachweis für die gesamte Produktion, vom Weinbau bis zur Verpackung. Sie garantiert dem Kunden also keinen Durchschnittswein, sondern Qualität.

Parrina: der Agricolo wird nämlich aus denselben Trauben gewonnen und durchläuft denselben Prozess wie der Wein, mit dem das Weingut die kostbarsten Flaschen befüllt.

ANTICA FATTORIA LA PARRINA
Località Parrina
58010 Albinia (Grosseto) - Italia
Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636
Fax +39.0564.865586
www.parrina.it - info@parrina.it