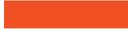
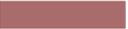


LIONELLO MARCHESI



CHIANTI    BRUNELLO DI MONTALCINO
CHIANTI CLASSICO   MORELLINO DI SCANSANO

LIONELLO MARCHESI
53019 CASTELNUOVO BERARDENGA (SIENA) ITALY - LOCALITÀ SESTANO
www.lionellomarchesi.com

CASTELNUOVO BERARDENGA

CHIANTI CLASSICO

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung



- **Rotwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.G.).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft Petroio, Radda in Chianti (bei Siena).
- **Rebsorten**
85% Sangiovese, 15% Merlot und Cabernet Sauvignon.
- **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 12 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung**
6 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.
- **Farbe**
Rubinrot mit leichtem Purpurreflexen.
- **Duft**
tief, mit fruchtiger Note von Unterholz und Leder.
- **Geschmack**
trocken, intensiv, komplex und harmonisch.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5,50-6%,
Extrakt 28-29 g/l.
- **Serviertemperatur**
18 °C.
- **Passende Speisen**
Wurstwaren, Nudel- und Reisgerichte, Rindfleisch
vom Grill, Käse.



CASTELNUOVO BERARDENGA

CHIANTI CLASSICO

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

RISERVA



■ **Rotwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.G.).

■ **Anbaugebiet**
Ortschaft Petroio, Radda in Chianti (bei Siena).

■ **Rebsorten**
85% Sangiovese, 15% Merlot und Cabernet Sauvignon.

■ **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 14-15 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 18 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.

■ **Veredelung**
12 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.

■ **Farbe**
Granatrot, intensiv und leuchtend mit leichten orangefarbenen Nuancen.

■ **Duft**
vielschichtig und nachhaltig, mit Noten von Waldfrüchten, leicht würzig.

■ **Geschmack**
trocken, komplex und sehr harmonisch.

■ **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5,50-6%, Extrakt 28-29 g/l.

■ **Serviertemperatur**
18-19 °C.

■ **Passende Speisen**
Rindfleisch und Wild, gebraten oder geschmort, gereifte Käsesorten.



CASTELNUOVO BERARDENGA

CHARDONNAY

Typische geografische Herkunftsbezeichnung



- **Weißwein**
mit typischer geografischer Herkunftsbezeichnung (I.G.T. - Toscana).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft Sestano, Castelnuovo Berardenga (bei Siena).
- **Rebsorten**
100% Chardonnay.
- **Weinbereitung**
Weißweinbereitung, wobei der Most sofort von den Schalen getrennt wird; Gärung bei niedriger Temperatur in kleinen Eichenfässern, wo er ca. 7 Monate lang bleibt.
- **Veredelung**
in der Flasche über 10-12 Monate.
- **Farbe**
klar, mit zartem Grünschimmer.
- **Duft**
fein, vielschichtig, komplex, mit Noten von Gewürzen und Trockenobst.
- **Geschmack**
voll, harmonisch und nachhaltig.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 12,5-13%, Gesamtsäure 5,5-6%, Extrakt 27-28 g/l.
- **Serviertemperatur**
10 °C.
- **Passende Speisen**
Fisch, helle Fleischsorten; ausgezeichnet auch als Aperitif.



CASTELNUOVO BERARDENGA

CHIANTI SUPERIORE

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung



- **Rotwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.G.).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft Sestano, Castelnuovo Berardenga (bei Siena).
- **Rebsorten**
85% Sangiovese, 15% Merlot und Cabernet Sauvignon.
- **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 7 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung**
4-5 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.
- **Farbe**
Rubinrot mit violetten Reflexen.
- **Duft**
warm, trocken mit Vanilleduft.
- **Geschmack**
intensiv, nachhaltig, harmonisch.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5-6%, Extrakt 28-29 g/l.
- **Serviertemperatur**
18 °C.
- **Passende Speisen**
passt gut zu einer Vielzahl von Fleisch-, Fisch-, Nudel- und Reisgerichten.



CASTELNUOVO BERARDENGA

INFINITO

Typische Geografische Herkunftsbezeichnung



■ **Rotwein**
mit typischer geografischer Herkunftsbezeichnung (I.G.T. - Toscana).

■ **Anbaugebiet**
Ortschaft Sestano, Castelnuovo Berardenga (bei Siena).

■ **Rebsorten**
60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon.

■ **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 18 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.

■ **Veredelung**
12 Monate in der Flasche.

■ **Farbe**
Dunkelrot mit Orangereflexen.

■ **Duft**
voll und distinguiert, klar ausgeprägt, mit markantem Bouquet von dunklen Waldfrüchten, Lakritze und Noten von reifen Kirschen, Gewürzen und Vanille.

■ **Geschmack**
trocken, ohne Rauheit, warm, voll und großzügig, streng aber zugleich samtig, mit einem aristokratischen Hauch von gerösteten Mandeln; Eindruck eines sauberen und eleganten Aromas, das lange im Mund verbleibt und den Gaumen erfreut.

■ **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5,50-6%, Extrakt 28-29 g/l.

■ **Serviertemperatur**
18 °C.

■ **Passende Speisen**
Rindfleisch und Wild, gebraten oder geschmort, Lamm sowie Trüffel- und Pilzgerichte.



CASTELNUOVO BERARDENGA

VIN SANTO DEL CHIANTI

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung



- **Weißwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft Sestano, Castelnuovo Berardenga (bei Siena).
- **Rebsorten**
80% Malvasia, 20% Trebbiano.
- **Weinbereitung**
Trocknen der Trauben über 5 Monate; traditionelle Weinbereitung in 50-Liter-Holzfässchen über 5 Jahre.
- **Veredelung**
8 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.
- **Farbe**
dicht und leicht bernsteinfarben.
- **Duft**
durchdringend, nach Rosinen und getrockneten Feigen.
- **Geschmack**
süß, cremig, gut ausgeglichen, mit einer Note von aromatischem Honig und Tabak.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 15,5-16%, Gesamtsäure 6-6,50%, Extrakt 180-190 g/l.
- **Serviertemperatur**
9 °C.
- **Passende Speisen**
Gänseleber, gereifte oder Edelpilzkäse, Gebäck mit getrockneten oder kandierten Früchten oder mit Schokolade.



ROSSO DI MONTALCINO

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung



- **Rotwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft I Verbi, Montalcino (bei Siena).
- **Rebsorten**
100% Sangiovese Grosso (Brunello di Montalcino).
- **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most
10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt;
danach 8 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung**
6 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter
Temperatur.
- **Farbe**
recht intensives Rubinrot.
- **Duft**
vielschichtig und nachhaltig, mit Noten von Veilchen,
Himbeere und Granatapfel.
- **Geschmack**
warm und trocken, großzügig mit gutem
Gleichgewicht.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 12,5-13%, Gesamtsäure 5-6%,
Extrakt 28-29 g/l.
- **Serviertemperatur**
18 °C.
- **Passende Speisen**
Wurstwaren, Nudel- und Reisgerichte, Rindfleisch
vom Grill, Käse.



BRUNELLO DI MONTALCINO

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung



- **Rotwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.G.).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft I Verbi, Montalcino (bei Siena).
- **Rebsorten**
100% Sangiovese Grosso (Brunello di Montalcino).
- **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 12-14 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 36 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung**
12 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.
- **Farbe**
Granatrot, intensiv und leuchtend, mit leichten orangenen Nuancen.
- **Duft**
durchdringend, sehr vielschichtig mit Noten von Waldfrüchten, Gewürzen und Vanille.
- **Geschmack**
trocken, warm, gut ausgeglichen und nachhaltig.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5-6%, Extrakt 29-30 g/l.
- **Serviertemperatur**
18 °C.
- **Passende Speisen**
Rindfleisch und Wild, gebraten und geschmort, gereifte Käsesorten.



BRUNELLO DI MONTALCINO

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

RISERVA



- **Rotwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.G.).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft I Verbi, Montalcino (bei Siena).
- **Rebsorten**
100% Sangiovese Grosso (Brunello di Montalcino).
- **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most
12-14 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt;
danach 36 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung**
24 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter
Temperatur.
- **Farbe**
Granatrot, intensiv und leuchtend, mit leichten
orangenen Nuancen.
- **Duft**
durchdringend, sehr vielschichtig mit Noten von
Waldfrüchten, Gewürzen und Vanille.
- **Geschmack**
trocken, warm, gut ausgeglichen und nachhaltig.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5-6%,
Extrakt 29-30 g/l.
- **Serviertemperatur**
18 °C.
- **Passende Speisen**
Rindfleisch und Wild, gebraten und geschmort,
gereifte Käsesorten.



SANGIOVESE

Typische geografische Herkunftsbezeichnung



- **Rotwein**
mit typischer geografischer Herkunftsbezeichnung (I.G.T. - Toscana).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft Collelungo, Magliano in Toscana (bei Grosseto).
- **Rebsorten**
100% Sangiovese.
- **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach kurze Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung**
3-4 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.
- **Farbe**
recht intensives Rubinrot.
- **Duft**
vielschichtig, nachhaltig mit einer Note reifer Kirschen.
- **Geschmack**
warm, trocken, gut ausgeglichen.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 12,5-13%, Gesamtsäure 5-5,5%, Extrakt 27-28 g/l.
- **Serviertemperatur**
18 °C.
- **Passende Speisen**
passt gut zu einer Großzahl von Fleisch-, Fisch-, Nudel- und Reisgerichten.



MORELLINO DI SCANSANO

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung



- **Rotwein**
Qualitätsprädikat (D.O.C.G.).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft Collelungo, Magliano in Toscana (bei Grosseto).
- **Rebsorten**
90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.
- **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 8 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung**
3-4 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.
- **Farbe**
Rubinrot, recht intensiv.
- **Duft**
vielschichtig und nachhaltig mit Noten von Veilchen, Himbeere und Granatapfel.
- **Geschmack**
warm, trocken, großzügig, mit gutem Gleichgewicht.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 12,5-13%, Gesamtsäure 5-6%, Extrakt 28-29 g/l.
- **Serviertemperatur**
18 °C.
- **Passende Speisen**
Wurstwaren, Nudel- und Reisgerichte, Rindfleisch vom Grill, Käse.



SPLENDIDO

Typische geografische Herkunftsbezeichnung



- **Rotwein**
mit typischer geografischer Herkunftsbezeichnung (I.G.T. - Toscana).
- **Anbaugebiet**
Ortschaft Collelungo, Magliano in Toscana (bei Grosseto).
- **Rebsorten**
70% Sangiovese, 30% Merlot.
- **Weinbereitung**
traditionelle Rotweinbereitung, wobei der Most 10-12 Tage in Berührung mit den Schalen bleibt; danach 18 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern.
- **Veredelung**
12 Monate in der Flasche in Lager mit kontrollierter Temperatur.
- **Farbe**
intensives Rubinrot.
- **Duft**
voll und intensiv mit Noten von Frucht und Vanille.
- **Geschmack**
warm, intensiv, nachhaltig und gut ausgeglichen.
- **Analytische Daten**
Alkoholgehalt 13-13,5%, Gesamtsäure 5,50-6%, Extrakt 31-32 g/l.
- **Serviertemperatur**
18 °C.
- **Passende Speisen**
Rindfleisch und Wild, gebraten und geschmort, Lamm sowie Trüffel- und Pilzgerichte.

