



Das Familienunternehmen „Guardiani Farchione“

Die Firma GUARDIANI FARCHIONE, Einzelhandelsfirma und Familienbetrieb, stellt seit über 50 Jahren D.O.C.-Weine unter dem Namen „Tenuta del Ceppete“ und biologisches Olivenöl Extravergine namens „Tenuta le Cese“ her.

Der Firmensitz befindet sich im Gebiet von „Tocco da Casauria“ in der Provinz Pescara, im historischen Stammhaus der Familie GUARDIANI und ist - durch die junge und dynamische Führung - einer der herausragendsten Betriebe in den Abruzzen.

Die Familie GUARDIANI verfügt über einen eindrucksvollen und charakteristischen Weinkeller, der - eingelassen im Tuff - mehr als 200 Jahre alt ist und sich in 3-4 m unter der Erde befindet. Diese unterirdischen Räumlichkeiten haben eine Temperatur von 18°-20° C, die Sommer, wie Winter konstant bleibt und somit ideal für die Wein-Lagerung ist. Von den 30 ha Land Gesamtfläche, sind gute 20 ha für den Anbau von Oliven bestimmt; 3.200 Pflanzen der Sorte „Toccolana“ wurden dafür gesetzt. Die restlichen 10 ha des Terrains stehen für die Rebzucht zur Verfügung und gehören zum Anbaugebiet „Ceppete“ der Gemeinde von „Tocco da Casauria“.

Die Weingärten befinden sich in guter Lage; die Traubenproduktion erfolgt gemäßigt und liegt unter 120 Doppelzentner/ha, um die hohe Qualität des Produktes zu garantieren. Die handgepflückten Trauben werden am Höhepunkt ihrer Reife geerntet und im Betrieb der Weinbereitung unterzogen, jener der natürlichen Gärung. Nach der entsprechenden Lagerung in Fässern, wird der Wein - ebenfalls im eigenen Weinkeller - in Flaschen abgefüllt.

Die Weine der Firma GUARDIANI FARCHIONE führen keine „hochtrabenden“ Namen und benötigen diese auch nicht. Sie heißen einfach ROSSO - CERASUOLO - BIANCO.

- Der **ROSSO MONTEPULCIANO D.O.C.** hat seinen Namen von der gleichnamigen Rebsorte, die die führende in den Abruzzen ist. Die Traubenschalen werden 7 bis 8 Tage gemeinsam mit dem Most gegärt. Der Wein zeichnet sich durch sein warmes Rubinrot aus sowie durch seinen weinigen Duft. Er hat einen Alkoholgehalt von 13%, wird bei einer Temperatur von 18°-20° C serviert und eignet sich sehr gut zur Lagerung in Barrique-Fässern. Die Flasche sollte zumindest 2 Stunden vor dem Servieren entkorkt werden.
- Der **ROSSO MONTEPULCIANO BARRICATO** zeichnet sich durch sein warmes Rubinrot mit einem leichten lila Farbton aus. Nach 12 Monaten Lagerung in Eichenfässern verfeinert er Geschmack und Charakter in der Flasche. Er ist ein charaktvoller Wein mit intensivem Duft und leichter Note nach Waldbeeren.

Azienda Agricola **GUARDIANI FARCHIONE**
Via XX Settembre, 30 - 65028 Tocco da Casauria (Pescara)
Tel.: +39/085/880509, Fax: +39/085/8809713
info@guardianifarchione.com, www.guardianifarchione.com



- Der **CERASUOLO** wird aus der Rebsorte Montepulciano gewonnen, wird aber einer anderen Art der Weinbereitung unterzogen. Die Traubenschalen werden während der Gärung vom Most getrennt, welcher bei kontrollierter Temperatur gärt. Im Geschmack ist dieser Wein angenehm, hat einen delikaten Duft und sollte bei 14°-16° C serviert werden. Sein Alkoholgehalt beträgt 12%.
- Der **TREBBIANO** wird aus speziell ausgewählten Trebbiano-Trauben gewonnen. Ein delikater Wein von strohgelber Farbe. Die lockere/weiche Maische, erlaubt bei kontrollierter Gärung die Entstehung eines angenehmen, fruchtigen Duftes. Auf dem Gaumen ist er trocken, samtig und harmonisch zugleich. Dieser Wein wird bei frischen 8°-10° C serviert.

Die Firma **GUARDIANI FARCHIONE** hat eine lange Tradition hinsichtlich der Produktion oben genannter Weine. Jährlich werden 80.000 Flaschen abgefüllt, davon 50.000 Rotweine, 10.000 Cerasuolo (Rosé) und 20.000 Weißweine, die nicht nur auf dem italienischen Markt, sondern auch im Ausland (Schweiz, Deutschland, Kanada) vertrieben werden, wo sie ausgezeichnete Erfolge erzielen.

