













PRISMA

EDIZIONE D'AUTORE

PRISMA

Ein Spitzenwein, der die Quintessenz des Mezzogiorno verkörpert! Der Prisma ist eine gelungene Cuvée mit autochthonen Rebsorten Süditaliens. Ein mit grösster Sorgfalt und Können geschaffenes Mosaik. Das Zusammenspiel der Traubensorten ist meisterhaft aufeinander abgestimmt und kündigt vom Fingerspitzengefühl des Weinmachers. Das Resultat ist ein wahrhaftig grossartiger Wein von beeindruckender Tiefe und voller Kraft.

V.D.T. ROSSO

25% AGLIANICO
25% MONTEPULCIANO
25% PRIMITIVO
25% NEGROAMARO

15 MONATE AUSBAU
IN FRANZ. EICHE

JAHRGANG 2016

14.0 Vol. %

www.vinelite.com



© VinElite AG

Degustation

Im Glas tiefgründiges, dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

Das intensive Bukett ist geprägt von frischen und saftig-fruchtigen Aromen nach Cassis, Sauerkirschen sowie Waldbeeren. Es folgt ein wenig Bourbon-Vanille und Röstaromen sowie edle Holznoten. Am Gaumen ist dieser Wein eine Offenbarung! Komplex, feinwürzig, mit allerlei Beerenaromen, einer optimal eingebundenen Fruchtsäure und mineralisch-balsamischen Noten, die von einem herrlich eleganten Tannin unterlegt sind. Frisch, vollmundig, vielschichtig, viel Fruchtsüsse zeigend in Kombination mit süssen Aromen, die an vollreife, dunkle Früchte sowie Zeder, Tabak und exotische Gewürze erinnert. Reife, gut eingebundene Gerbstoffe, ausgewogen und kraftvoll bis ins fruchtig-würzige Finale. Beeindruckend facettenreich, voller Kraft und Opulenz, aber ohne auf Finesse und Eleganz zu verzichten. Leicht mineralischer Nachhall. Ein wahres Meisterwerk mit Rasse und Klasse!

Ideal zu Fleischgerichten sowie kräftigen, würzigen Speisen. Speziell Wild, Lamm, Grilladen und Braten passen perfekt.

W E I N M A C H E R

Passione Natura ist das jüngste Projekt von Leonardo Pizzolo, kompromissloser Innovator der italienischen Weinszene. Seine Ideen und Visionen begeistern, sind wegweisend und bringen seit Jahren die Weinszene Süditaliens in Bewegung. Immer auf der Suche nach Perfektion, ohne dabei den Respekt für die Natur zu verlieren, ist sein Devise. Die bisherigen Ergebnisse sind überwältigend! Die Weine zeichnen sich durch eine extrem saubere Stilistik aus, die durch frische und saftige Fruchtnoten, Extraktsüsse, Finesse und Eleganz überzeugen. Das Resultat soll immer die Interpretation, perfekt vinifizierter, dem Zeitgeist entsprechender Weine sein, die ihren Ursprung gekannt sowie stilsicher in Szene setzen und das Resultat einer extrem rigorosen Selektion sind. Qualitativ hochwertige und authentische Vorzeigeweine, die nur in limitierten Mengen erzeugt werden aber wegweisend in ihrer Region und Kategorie sind.



OPERA ALPHA

Die Essenz von Manduria! Der Opera Alpha wird aus den allerbesten Trauben sehr alter Rebstöcke erzeugt. Ein mächtiger und dennoch filigraner Primitivo der neuen Generation. Extrem präzise, frisch, komplex und von sehr angenehmer Opulenz, ohne auf Eleganz und Finesse zu verzichten. Eine wirklich sehr gelungene Interpretation, die stolz ihren Ursprung in sich trägt und das ganze Potential zur Geltung bringt. Endlich ein hochkarätiger Primitivo di Manduria, der beschwingt wie ein kraftvoller Tänzer mit viel Leidenschaft stilsicher und elegant über das Parkett gleitet.

D.O.P. PRIMITIVO DI MANDURIA

100% PRIMITIVO

12 MONATE AUSBAU
IN FRANZ. EICHE

JAHRGANG 2016

www.vinelite.com



© VinElite AG

Degustation

Sehr dichtes, tiefdunkles Rubinrot, fast schwarz.

Im Bukett entfalten sich herrlich intensive, vielfältige Aromen, die an vollreife Früchte, Kirschen, Pflaumen, getrockneten Blüten, Kompott sowie allerfeinste Gewürze, Tabak und Zeder erinnern. Sein Aromaspektrum ist immens aber delikat und offenbart auch feinste, mineralische Noten gepaart mit süßlich-würzigen Akzenten. Die saftigen, optimal eingebundenen Gerbstoffe hinterlassen am Gaumen den Eindruck von Kraft, Frische und Eleganz. Der Sinneseindruck überzeugt mit einer vielschichtigen, extrem finessenreichen Aromatik, die mit viel Schmelz und Komplexität alle Sinne auf Anhieb verführt und in einem langen Finale voller Kraft und Eleganz endet. In der Tat ein dichter und balsamischer Primitivo, der wunderbar vielschichtig daherkommt.

Die perfekte Kombination zu allerlei Fleischgerichten und würzigen Speisen. Speziell Wild, Lamm, Grilladen, Gigot und Braten passen perfekt, aber auch frische Pasta an kräftiger Sauce, gereifte Käse und pikante, asiatische Gerichte passen dazu.

W E I N M A C H E R

Passione Natura ist das jüngste Projekt von Leonardo Pizzolo, kompromissloser Innovator der italienischen Weinszene. Seine Ideen und Visionen begeistern, sind wegweisend und bringen seit Jahren die Weinszene Süditaliens in Bewegung. Immer auf der Suche nach Perfektion, ohne dabei den Respekt für die Natur zu verlieren, ist sein Devise. Die bisherigen Ergebnisse sind überwältigend! Die Weine zeichnen sich durch eine extrem saubere Stilistik aus, die durch frische und saftige Fruchtnoten, Extraktsüsse, Finesse und Eleganz überzeugen. Das Resultat soll immer die Interpretation, perfekt vinifizierter, dem Zeitgeist entsprechender Weine sein, die ihren Ursprung gekannt sowie stilsicher in Szene setzen und das Resultat einer extrem rigorosen Selektion sind. Qualitativ hochwertige und authentische Vorzeigeweine, die nur in limitierten Mengen erzeugt werden aber wegweisend in ihrer Region und Kategorie sind.



AREMERA | Primitivo Salento

Das mit grösster Sorgfalt von Hand ausgelesene Traubengut stammt ausschliesslich von alten und nachhaltig bewirtschafteten Parzellen. Solche Rebstöcke bringen zwar tiefere Erträge hervor aber die Trauben sind perfekt gereift und konzentriert. Dieser fruchtbetonte, ungemein saftige Wein kann so unter optimalen Bedingungen zur gewünschten Harmonie reifen. Das Resultat ist ein wahrhaftig cremiger Primitivo, beeindruckend fruchtig und viel Genuss bietend.

I.G.P. SALENTO

100% PRIMITIVO

3-6 MONATE AUSBAU
IN FRANZ. EICHE

JAHRGANG 2017

14.0 Vol. %

www.vinelite.com



© VinElite AG

Degustation

Im Glas tiefgründiges, im Kern fast schwarzes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Ein sehr intensives Bouquet, mit eindrucksvoller Frucht nach reifen Schwarzkirschen, Pflaumen und Waldbeeren, gepaart mit Nuancen nach Vanille, Zimt und Toffee. Am Gaumen verführerischer Auftakt, samtig weich und fruchtbetont, sauber, frisch, viel Fruchtsüsse, vollmundig und sehr lecker. Betörende Aromen, die an reife Früchte und Kompott erinnern, wundervoll verwoben mit feinen, mediterranen Gewürznoten. Harmonisch und elegant, optimal eingebundenes Tannin, mit erfrischender Fruchtsäure, leicht mineralischer Unterton, mit fruchtig-würzigem Nachhall. Ein samtiger, ausgewogener und sehr saftiger Verführer, der enorm viel Trinkspass für wenig Geld bietet. Perfekt für jede Grillparty!

Perfekt zu Antipasti, Pasta, Pizza, Risotto, Grilladen, Wild, Lamm, Braten und würzigen Käsesorten.

W E I N M A C H E R

Passione Natura ist das jüngste Projekt von Leonardo Pizzolo, kompromissloser Innovator der italienischen Weinszene. Seine Ideen und Visionen begeistern, sind wegweisend und bringen seit Jahren die Weinszene Süditaliens in Bewegung. Immer auf der Suche nach Perfektion, ohne dabei den Respekt für die Natur zu verlieren, ist sein Devise. Die bisherigen Ergebnisse sind überwältigend! Die Weine zeichnen sich durch eine extrem saubere Stilistik aus, die durch frische und saftige Fruchtnoten, Extraktsüsse, Finesse und Eleganz überzeugen. Das Resultat soll immer die Interpretation, perfekt vinifizierter, dem Zeitgeist entsprechender Weine sein, die ihren Ursprung gekonnt sowie stilsicher in Szene setzen und das Resultat einer extrem rigorosen Selektion sind. Qualitativ hochwertige und authentische Vorzeigeweine, die nur in limitierten Mengen erzeugt werden aber wegweisend in ihrer Region und Kategorie sind.



AREMERA | Primitivo di Manduria

Das mit grösster Sorgfalt von Hand ausgelesene Traubengut stammt ausschliesslich von alten und nachhaltig bewirtschafteten Parzellen in der renommierten Region Manduria. Solche Rebstöcke bringen zwar tiefere Erträge hervor aber die Trauben sind perfekt gereift und konzentriert. Mit diesem „Newcomer“ werden in Bezug auf Stilistik, Finesse und Eleganz ganz neue Massstäbe gesetzt. Ein Meisterwerk von einem Primitivo, der authentischer und lupenreiner nicht sein könnte!

D.O.P. MANDURIA

100% PRIMITIVO

6-9 MONATE AUSBAU
IN FRANZ. EICHE

JAHRGANG 2017

14.0 Vol. %

www.vinelite.com



© VinElite AG

Degustation

Seine Robe ist tiefgründig und sehr dunkel. Ein purpurschwarzes, im Kern sehr dichtes-Rubinrot mit violetten Reflexen erfreut das Auge und verspricht ein intensives Erlebnis

Sein Bouquet offenbart intensive, traumhaft reife Aromen von Pflaumen, Kirschen und vollreifen Waldbeeren, gepaart mit feinen Gewürznuancen. Der Auftakt ist samtig weich, fast cremig und voller Frucht. Am Gaumen entwickelt der Wein eine warme, weiche und feinwürzige Struktur. Saftig und füllig, mit erfrischender Fruchtsäure und perfekt eingebundenen Gerbstoffen gleitet dieser temperamentvolle Primitivo voran. Leckere, eindrucksvolle Frucht- und Gewürznoten begleitet von sehr feinen Röstaromen und Nuancen, die an Zeder, Tabak, Zimt und Toffee erinnern und auch im Abgang nicht abklingen. Ein mineralischer Nachhall, mit fruchtig-würziger Note rundet das Bild ab. Ein Verführer durch und durch, der Charme und Leidenschaft ausstrahlt!

Idealer Begleiter von würzigen Gerichten. Speziell Wild, Lamm und Grilladen passen perfekt aber auch Gerichte aus dem asiatischen Raum gesellen sich optimal dazu.

W E I N M A C H E R

Passione Natura ist das jüngste Projekt von Leonardo Pizzolo, kompromissloser Innovator der italienischen Weinszene. Seine Ideen und Visionen begeistern, sind wegweisend und bringen seit Jahren die Weinszene Süditaliens in Bewegung. Immer auf der Suche nach Perfektion, ohne dabei den Respekt für die Natur zu verlieren, ist sein Devise. Die bisherigen Ergebnisse sind überwältigend! Die Weine zeichnen sich durch eine extrem saubere Stilistik aus, die durch frische und saftige Fruchtnoten, Extraktsüsse, Finesse und Eleganz überzeugen. Das Resultat soll immer die Interpretation, perfekt vinifizierter, dem Zeitgeist entsprechender Weine sein, die ihren Ursprung gekonnt sowie stilsicher in Szene setzen und das Resultat einer extrem rigorosen Selektion sind. Qualitativ hochwertige und authentische Vorzeigeweine, die nur in limitierten Mengen erzeugt werden aber wegweisend in ihrer Region und Kategorie sind.



OMEN

OMEN

Die Erstausgabe einer sehr gelungenen, modernen Interpretation aus Montalcino. Ganz nach der Devise, dass ein guter Wein immer im Weinberg entsteht, nahm diese Vision Form an. Der Omen ist so vielfältig und komplex, dass man es sich nicht nehmen sollte, dieses Unikat zu entdecken. Er vermittelt das grossartige „Terroir“ seines Ursprungs mit Leichtigkeit dank der schier unglaublichen Harmonie und Eleganz, die kaum zu überreffen sind. Ein filigranes Kunstwerk, wie von Michelangelo's Hand geschaffen. Leider extrem limitiert!

I.G.T. TOSCANA

65% MERLOT
30% SANGIOVESE
5% CABERNET FRANC

12 MONATE AUSBAU
IN FRANZ. EICHE

JAHRGANG 2016

14.0 Vol. %

www.vinelite.com



© VinElite AG

Degustation

Seine schöne Robe zeigt ein sattes Purpurrot mit violetten Reflexen.

Sein Bukett verfügt über Komplexität und aromatischer Persistenz, mit Noten von Beeren und einer edlen Würze. Angenehm fruchtig und facettenreich, mit Nuancen von reifen Früchten, die mit balsamischen Noten unterlegt sind.

Fruchtiger Auftrakt. Tolle frische Aromen von roten Waldbeeren, Kirschen und Cassis. Am Gaumen beeindrucken besonders die reifen und süssen Tannine, die seine aromatische Tiefe und hohe Eleganz unterstützen. Der Körper ist vollmundig und voller Finesse. Eine perfekte, saftige Säure umschliesst die leckeren Fruchtaromen meisterhaft. Feinwürzige mit viel „burgundischer“ Beerenfrucht gesegnete Cuvée, die auf Antrieb begeistert und ausgewogen sowie seidig endet, mit saftigem Nachhall. Meisterhaft und das Potential zum „Bestseller“!

Eine auf kaum 5'000 Flaschen limitierte Kreation, die spontane Emotionen weckt. Die Synthese von Wille, Leidenschaft, Liebe und Sorgfalt, womit sie geschaffen wurde.

W E I N M A C H E R

Das kleine Weingut LA MADONNA wurde 2006 von der Familie Borgogni erworben und liegt eingebettet in eine paradiesische Landschaft. Ein wahrhaftiges Juwel mit atemberaubender Sicht auf die Valdarbia und Valdorcia. Hinter diesem äusserst ehrgeizigen Projekt steht kein Geringerer als Visionär und Star-Oenologe Carlo Ferrini. Lage, Böden und Mikroklima sind wie geschaffen, um grossartige Weine zu erzeugen. Damit nahm die Herausforderung ihren Lauf, um das enorme Potential, nachhaltig und ohne Kompromisse voll und ganz zur Geltung zu bringen. Jeder Schritt wird akribisch geplant und minutiös kontrolliert. Alle Parzellen werden nur von Hand gelesen und separat vinifiziert. Angesichts der innert kürzester Zeit schon erzielten Resultate herrschen in Montalcino keinerlei Zweifel, dass dieses wunderschöne Gut mit seinen tiefgründigen Weinen voller Finesse weiterhin für Furore und Überraschungen sorgen wird.