

ABBADIA



Vite e Vini di Toscana



Il Podere Abbadia si trova ai piedi di Montefollonico, tra Montepulciano e Pienza, in un terroir famoso per le sue bellezze naturali e artistiche ma anche per i frutti che si ricavano da terreni particolarmente vocati alla coltura della vite e dell'ulivo. Entrambi Svizzeri, i protagonisti dello splendido Podere Abbadia sorprendono per la cura e il rispetto assoluto con cui hanno ristrutturato un vecchio casale adiacente l'antica Abbazia medievale di S. Maria.

The Podere Abbadia is situated at the foot of Montefollonico, between Montepulciano and Pienza, a terroir famous for its natural and artistic beauty, as well as for the fruits that can be coaxed from terrain that is particularly suited to the cultivation of vines and olive trees. The Swiss owners of the splendid Podere Abbadia took great care in restoring the old farmhouse next to the Santa Maria Abbey, ensuring that they treated the property with the utmost respect.

Das Podere Abbadia liegt zwischen Montepulciano und Pienza am Fusse des Städtchens Montefollonico. Diese Gegend ist für die Schönheit ihrer Landschaft und den Reichtum an kulturellen Schätzen bekannt–und sie ist ebenso berühmt für ihre Weine und Oliven. Der Boden und die klimatischen Verhältnisse eignen sich besonders gut für den Anbau von Reben und Olivenbäumen. Mit grosser Sorgfalt haben die Schweizer Besitzer das neben den Resten einer alten Abtei gelegene Bauernhaus restauriert. Dabei taten sie ihr Bestes, die Liegenschaft mit dem grösstmöglichen Respekt zu behandeln.

Vite e Vini di Toscana

Insieme con i nostri collaboratori, coltiviamo con cura e precisione questa terra affidataci, cercando di dare ogni giorno il nostro meglio per produrre un vino di rara qualità che rispetti la tipicità del territorio da cui proviene, il Podere Abbadia, questo luogo splendido dove abbiamo il privilegio di vivere e lavorare.

Vines and Wines of Tuscany

Together with our collaborators, we carefully and diligently cultivate this land that has been entrusted to us, striving to give our best each day. Our objective: producing a wine of rare quality that respects the typicity of the territory from which it originates, the Podere Abbadia, this splendid farm where we feel privileged to live and work.

Reben und Weine der Toscana

Mit Sorgfalt und Präzision bewirtschaften wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitern das uns anvertraute Land—stets darauf bedacht, jeden Tag unser Bestes zu geben. Unser Ziel ist, einen Wein von rarer Qualität zu produzieren, der den Terroircharakter von Podere Abbadia unverwechselbar zum Ausdruck bringt, diesem wunderschönen Flecken Erde, auf dem wir das Privileg haben, leben und arbeiten zu dürfen.





La storia dei nostri vini inizia nel 1998, quando vengono piantati i primi 3 ettari di vigna: il Merlot, perché è il vitigno più adatto a questo tipo di terreno e il Sangiovese, perché è sinonimo della tradizione toscana. Fino ad arrivare agli attuali 7 ettari, tra i quali mezzo ettaro di Cabernet Sauvignon e qualche filare di Chardonnay e Sauvignon Blanc, vitigni questi che non sono generalmente coltivati in questa zona ma che qui stanno dando sorprendenti risultati.

The history of our wines began in 1998, when the first three hectares of vineyard were planted: Merlot, because it is the variety best suited to this type of terrain, and Sangiovese, because it is synonymous with Tuscan tradition. Today there are 7 hectares of vineyard, including half a hectare of Cabernet Sauvignon, and a few rows of Chardonnay and Sauvignon Blanc, varieties that are not generally cultivated in this area, although we have been pleasantly surprised by the results.

Die Geschichte unserer Weine beginnt mit der Bepflanzung der ersten 3 Hektar Reben im Jahre 1998. Wir begannen mit Merlot, der Rebe, für die sich unser Boden am besten eignet und mit dem Sangiovese, weil dieser für die toskanische Tradition steht. Heute bewirtschaften wir 7 Hektar Weinberg, darunter einen halben Hektar Cabernet Sauvignon, sowie einige Reihen Chardonnay und Sauvignon Blanc. Obwohl die Letzteren eher unübliche Rebsorten für die Region sind, wurden wir von den erzielten Resultaten positiv überrascht.



Abbatia defalonico

Nel 2005 viene imbottigliato il primo vino, "Abbadia 2003" da uve Merlot e Sangiovese. Nell'anno successivo, "Abbadia 2004" da uve Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon.

A questi si aggiunge poi il vino di punta dell'Azienda, "Campo dei Mori", da uve Merlot e Cabernet Sauvignon; vinificato in tini di legno e maturato per due anni in "1/2 feuilletes" (1/2 barriques) di Taransaud.

Nel 2008 viene prodotto anche un vino bianco "Terra Cavata" da uve Chardonnay e Sauvignon Blanc che, partito come "esperimento", ha raggiunto una qualità elevata. E' stato presentato da poco un altro rosso detto "piccolo" Abbadia chiamato "Paradiso"; assemblaggio da uve Merlot e poco Cabernet Sauvignon da uve proveniente di uno dei vigneti più giovani. Questo vino è un po' più leggero, rotondo e di beva precoce. Stiamo sperimentando due vini in purezza, un 100% Merlot e un 100% Sangiovese, prodotti per i quali nutriamo grandi aspettative.

In 2005 the first Merlot and Sangiovese wine was bottled, the "Abbadia 2003". In the following year, the "Abbadia 2004", a blend of Merlot, Sangiovese and Cabernet Sauvignon.

These wines were then joined by the farm's signature wine "Campo dei Mori", a blend of Merlot and Cabernet Sauvignon. The wine is fermented in wooden vats and then aged for two years in Taransaud half-barriques or "feuilletes".

In 2008 a white wine "Terra Cavata", a blend of Chardonnay and Sauvignon Blanc, was also produced. Started as an experiment, the "Terra Cavata" is now considered to be a quality white wine. Recently, Abbadia presented another, lighter red wine called "Paradiso", a blend of Merlot and a small part of Cabernet Sauvignon from grapes of one of our youngest vineyards.. This lighter Abbadia is a well-rounded and more precocious wine. We are currently experimenting with two pure wines, a 100% Merlot and a 100% Sangiovese, for which we have great expectations.

Im Jahr 2005 konnten wir unseren ersten Wein aus den Trauben von Merlot und Sangiovese abfüllen, den „Abbadia 2003“ und im darauf folgenden Jahr den „Abbadia 2004“ – eine Komposition aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon.

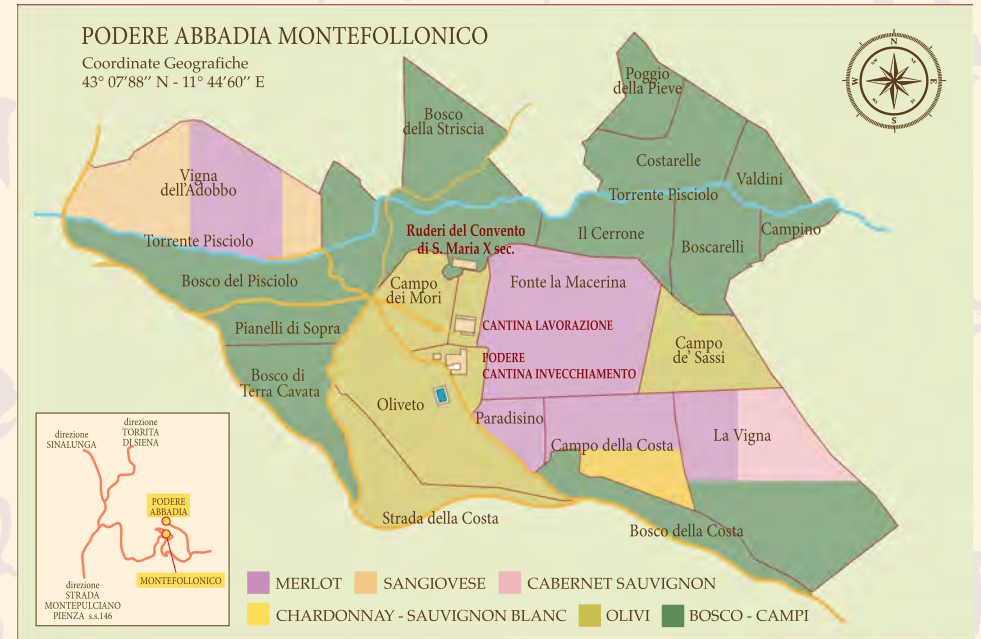
Zu diesen Weinen gesellte sich schliesslich der „Campo dei Mori“ aus Merlot- und Cabernet Sauvignon-Trauben. Dieser Wein – Abbadia's Aushängeschild – wird in hölzernen Bottichen vinifiziert. Danach reift er 2 Jahre lang in halben Taransaud-Barrique-Fässern, auch „feuilletes“ genannt.

Im Jahr 2008 produzierten wir erstmals einen Weisswein aus Chardonnay und Sauvignon Blanc. Was als Experiment begann, wird heute als Qualitäts-Weisswein angeboten, unser Vino Bianco „Terra Cavata“.

Darüber hinaus konnten wir mit dem „Paradiso“, auch „der kleine Abbadia“ genannt, eine neue Kreation vorstellen. Bei diesem etwas leichteren, doch schön runden und früh trinkbaren Wein handelt es sich um eine Cuvée aus hauptsächlich Merlot- sowie etwas Cabernet Sauvignon-Trauben aus einem unserer jüngsten Weinberge.

Derzeit experimentieren wir mit reinsortigen Weinen, einem 100%igen Merlot und einem 100%igen Sangiovese-Wein, von denen wir uns sehr viel versprechen.





Note

www.podere-abbadia.it

UFFICI:
TEL. E FAX: +39 0577 66 97 94
podere.abbadia@libero.it

Verena A. Rothlin
M. 335 58 99 769

Robert Kengelbacher
M. 335 52 13 432

AZIENDA AGRICOLA
PODERE ABBADIA
DI ROTHLIN VERENA AMALIA
PODERE ABBADIA, 29
LOC. MONTEFOLLONICO
53049 TORRITA DI SIENA (Si)

TOSCANA
MONTEFOLLONICO





ABBADIA

PODERE ABBADIA MONTEFOLLONICO