



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

   @BocaleVini

Die Philosophie von Bocale



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Einhundert Jahre Geschichte und Familientradition verbinden die Familie Valentini mit dem Städtchen Montefalco.

Vor dem geistigen Auge erscheinen Bilder des bäuerlichen Lebens und der Feldarbeit, umrahmt von dieser selten schönen Landschaft mit ihren lieblichen, von Weinstöcken überzogenen Hügeln.



Die Philosophie von Bocale



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Seit 2002 widmet sich die Familie Valentini diesem großen Kulturerbe. So wurde die Winzerei Bocale geboren, mit der die von Generation zu Generation weitergegebene Leidenschaft für Wein ein neues Gesicht bekam.

Bocale ist der regionale umbrische Ausdruck für die typische 2l-Flasche, die entweder Wein oder Olivenöl enthält, der aber auch seit eh und je mit der Familie Valentini verbunden wird.





BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco



Geboren wird der Landwirtschaftsbetrieb der Familie Valentini in Fratta Alzata, einem Ortsteil von Montefalco, in der Nähe des Ortsteils Madonna della Stella. Nur 7 km von Montefalco's Zentrum entfernt bietet sich auf 473m Höhe, auf einem Hügel über dem Tal von Spoleto ein bezauberndes Panorama und eine wunderbare Aussicht auf die Umgebung, die zurecht die „Girlande Umbriens“ genannt wird.

Die Winzerei in Grundzügen



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

- Zum Winzerbetrieb gehören 9 ha Land, wovon 5,2 ha Weinberge sind. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei 30.000 Flaschen.
- Die Verfahrensweisen bei der Herstellung unserer vollständig naturbelassenen Weine unterstreichen den Charakter der einzelnen Rebsorten und des Terroirs.



Die Winzerei in Grundzügen



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

- Im Weinberg wird die Technik der Begrünung unter ausschließlicher Verwendung von organischen und mineralischen Düngern und unter Verzicht auf chemische Produkte und Unkrautvernichter angewendet.
- Bei der Gärung kommen ausschließlich autochtone Hefen zum Einsatz.
- Der Wein wird weder mikrofiltriert noch thermobehandelt.
- Für die Reifung werden französische Eichenfass.



Die Winzerei in Grundzügen

- Erst nach der nötigen Reifung in der Flasche geht der Wein in den Verkauf.
- Der gesamte Produktionsprozess wird mittels Solaranlage aus erneuerbarer Energie gespeist.



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco



Historisches



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Über den Sagrantino findet man zahlreiche historische Quellen. Plinio il Vecchio erwähnt in seiner “Naturgeschichte” die Itriola als typische lokale Rebsorte, mit der einigen Historikern zufolge die Sagrantinorebe gemeint sein könnte.

Andererseits wird angenommen, dass die Rebe durch Franz von Assisi’s Anhänger aus Vorderasien nach Umbrien mitgebracht wurde.



Historisches



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Bereits im Jahr 1088 wurden weinbepflanzte Hügel in Montefalco erwähnt, und aus dem 13.Jh finden sich zahlreiche Quellen über die unermüdliche Pflege, „die die Winzer ihren Weinbergen angedeihen lassen“.

In der ersten Hälfte des 14.Jh begann man, die Rebsorten und die Weine mithilfe der Kommunalgesetze rechtlich zu schützen. Ganze Kapitel von kommunalen Statuten widmeten sich diesem Anliegen.



Historisches



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Im Jahr 1451 gestaltete der Florenzer Künstler Benozzo Gozzoli im Auftrag des Franziskanerordens einen Freskenzyklus in der Ordenskirche über das Leben von Franz von Assisi. Möglicherweise hat er den Sagrantino in seinem Fresko verewigt, das in der Tafelszene des Ritters von Celano eine Flasche Rotwein zeigt.



Historisches



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Ab 1540 wird durch eine kommunale Kommission ein offizielles Datum für den Beginn der Weinlese in Montefalco festgesetzt.

Die älteste Quelle, die die Rebsorte erwähnt, stammt aus dem 16.Jh und wird im Notariatsarchiv von Assisi aufbewahrt.



Montefalco Sagrantino



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Ausschließlich aus der autochtonen Sagrantinorebe gewonnen, vereint dieser Wein in sich aromatische Ausdruckskraft, Struktur und eine angeborene Eleganz. Von starkem Charakter und Persönlichkeit entfaltet sich dieser Wein am besten durch seinen optimalen Ausbau.

- Rebsorte:** Sagrantino 100%.
- Lese:** Zweites Dekade im Oktober.
Handverlesen aus dem eigenen Weinberg.
- Weinherstellung:** Einmischen mind. 40 Tage mit ausschließlich natürlichen Hefen. Keine Verwendung von Stabilisatoren oder Filtration. Eventuelle Ablagerungen sind Zeichen und Garantie für Naturbelassenheit.
- Ausbau:** 24 Monate in Eichenfass, Danach Flaschenreifung für mind 12 Monate.
- Lagerung:** Mindestens 10-15 Jahre.
- Farbe:** Intensiv rubinrot mit leichten Violettreflexen.
- Aroma:** Typische Aromen von Brombeere, Johannisbeere und mediterraner Vegetation mit einer Note von Vanille und Gewürzen.
- Bouquet:** Tollmundiger, geschmeidiger Wein mit hohem Tanningehalt und langem, unverwechselbar nachhaltigem Abgang.
- Verwendung:** Herzhafte Gerichte, rotes Fleisch, reifer Käse, Serviertemperatur 18°-20°C.



Montefalco Rosso



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Hauptsächlich aus der Sangiovese traube gewonnen, mit geringen Anteilen an Sagrantino und Merlot, ist der Rosso Montefalco ein typisch umbrischer Wein, der hervorragend zu einer Vielzahl von Speisen passt. Hier vereinen sich die Komplexität eines großen Weins mit Frische und Bekömmlichkeit.

Rebsorten: Sangiovese, Sagrantino, Colorino und Merlot.

Lese: Dritte Dekade im September – erste Dekade im Oktober.
Handverlesen aus dem eigenen Weinberg

Weinherstellung: Ausschließlich mit natürlichen Hefen. Keine Verwendung von Stabilisatoren oder Filtration. Eventuelle Ablagerungen sind Zeichen und Garantie für Naturbelassenheit.

Ausbau: In Barrique und Eichenfass für ca. 12 Monate.
Danach Flaschenreifung für mind 6 Monate.

Lagerung: Unter idealen Bedingungen mind. 7-10 Jahre.

Farbe: Rubinrot mit Violettreflexen.

Aroma: Blumig, veilchenhaft, leicht würzig mit der fruchtigen Note reifer Kirschen.

Bouquet: Ausgewogen mit strukturiertem Körper, weichen Tanninen und nachhaltigem Abgang.

Verwendung: Serviertemperatur ca 18° C. Passt gut zu herzhaften Gerichten, weißem und rotem Fleisch, Salami und reifem Käse.



Montefalco Sagrantino Passito



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Ausschließlich aus der autochtonen Sagrantinorebe gewonnen, vereint dieser Wein in sich aromatische Ausdruckskraft, Struktur und eine angeborene Eleganz. Von starkem Charakter und Persönlichkeit.

Rebsorte: Sagrantino 100%.

Lese: Erste Dekade im Oktober. Handverlesen aus dem eigenen Weinberg. Vor der Weinherstellung, werden die Trauben für mindestens zwei Monate auf natürliche Weise auf einem Gitter an der Luft getrocknet.

Weinherstellung: Einmaischen mind. 25 Tage mit ausschließlich natürlichen Hefen. Keine Verwendung von Stabilisatoren oder Filtration. Eventuelle Ablagerungen sind Zeichen und Garantie für Naturbelassenheit.

Ausbau: 24 Monate in Barrique. Danach Flaschenreifung für mind 6 Monate.

Lagerung: Mindestens 10-15 Jahre.

Farbe: Intensiv rubinrot mit leichten Violetreflexen.

Aroma: Typische Aromen von Brombeere, Johannisbeere und mediterraner Vegetation mit einer Note von Vanille und Gewürzen.

Bouquet: Vollmundiger, geschmeidiger Wein mit hohem Tanningehalt und langem, unverwechselbar nachhaltigem Abgang.

Verwendung: Gebäck, Schokolade, reifer Käse, Serviertemperatur 16°-18°C.



Trebbiano Spoletino



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Trebbiano Spoletino gewonnen, ein Wein von großer Eleganz, Geschmack und evolutionärer Fähigkeit.

- Rebsorten:** Trebbiano Spoletino 100%.
- Traubenlese:** Oktober- Manuelle Traubenlese.
- Vinifikation:** 12 bis 18 Stunden lang kalte Hülsenmaisung, anschließende statische.
- Kaltklärung und Fermentation für einige Wochen bei 18 Grad, gefolgt von einer Reifung auf der Hefe für einige Monate.
- Alterung:** Wein, der mindestens 4-5 Jahre in der Flasche verfeinert werden kann.
- Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
- Aroma:** Typische Zitrusdüfte mit Pfirsichboden, Tomatenblatt, entwickeln sich im Laufe von Monaten in intensiven, speziellen Noten, die einen komplexen und abwechslungsreichen Geruchsrahmen annehmen.
- Geschmack:** Frischer, schmackhafter Wein mit ausgezeichneter Struktur mit einem salzigen und erfrischenden Abgang.
- Wein und Speisen:** Ausgezeichnet zu weißem Fleisch, Fisch und frischem Käseh.
- Trinktemperatur:** 12°C





BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Via Fratta Alzatura - 06036 Montefalco - (Perugia) Umbria - Italia
Tel. +39 0742 399233 - fax. +39 0742 718052 - email: info@bocale.it

www.bocale.wine



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13