



FATTORIA
KAPPA

FATTORIA KAPPA

Fattoria Kappa

Italien · Toscana



1

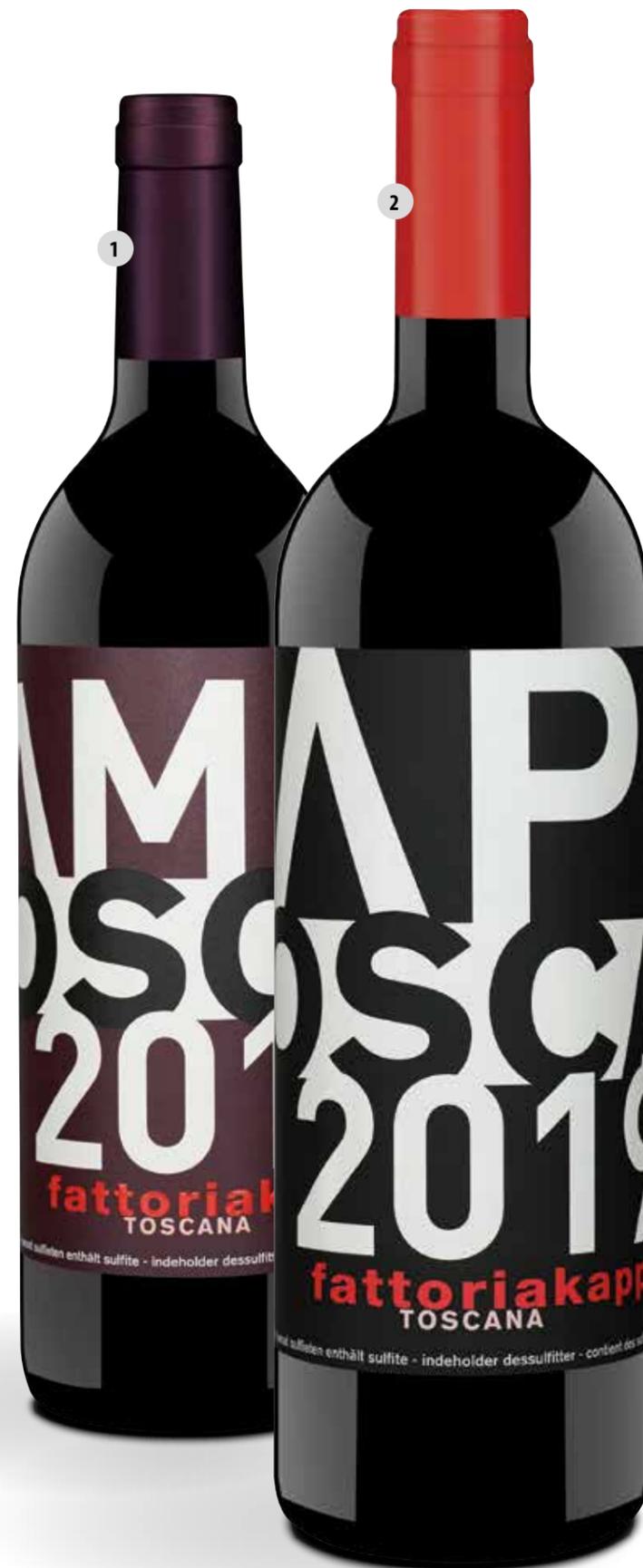
Lambda Rosso Toscana IGT

-  Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc
-  12 Monate im grossen Eichefass ausgebaut, anschliessend für weitere zwölf Monate im Betontank gelagert
-  16–18°
-  75 cl
-  14,5% vol
-  Karton à 6 Flaschen
-  209 0313

Struktur ausgewogen, voluminös

Aromatik Sauerkirsche, Cassis, Wacholderbeeren, würzig

Passt zu Würste vom Grill, Lamm, Rindfleisch, Pasta, Käse-Platte



»Wenn aus einem Traum **Realität** wird.«



2

Kappa Toscana IGT

-  Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
-  18 Monate im grossen Holzfass (französischer Eiche) ausgebaut, anschliessend für weitere 6 Monate im Beton-Tank
-  16–18°
-  75 cl
-  14,5% vol
-  Karton à 6 Flaschen
-  209 0314

Struktur komplex, kräftig

Aromatik Brombeere, Kirsche, Zwetschge, Kaffee, Vanille

Passt zu Wildgerichte, Beefburger, Gigotsteaks, Braten mit Polenta, Pizza



Fattoria Kappa

Italien · Toscana

GESCHICHTE

1999

Gründung Stephan Klasmann, ein Wirtschaftsjournalist aus Österreich, investiert 1999 mit Manfred Klimek, einem befreundeten Fotografen und Weinkenner, in ein Weingut in der Toscana. Die Hügel wunderbar gelegen, entpuppten sich als schwer zu bewirtschaften, da keine Cantina und keine Wasserversorgung vorhanden war. Die Freunde taten sich mit Andrea di Mario zusammen, einem erfolgreichen Önologen, der im Chianti und Bolgheri Gebiet bereits Fuss gefasst hatte. 2005 entstand der erste Wein, welcher 2007 in der Gastronomie zu einem Renner wurde. Im selben Jahr zogen sie in eine eigene Kellerei bei Castella di Marittima. Manfred Klimek stieg aus dem aktiven Geschäft aus und überliess die Führung Stefan Klasmann und Andrea di Mario.

Inhaber Stephan Klasmann & Andrea di Mario

Winzer Andrea di Mario

SOCIAL MEDIA

 fattoriakappa

TERROIR

14 ha

Heute verfügt die Fattoria Kappa über 14 ha Reben die sich auf 400 m.ü.M. erheben. Die Region ist bekannt für einen stark schwankenden Temperaturwechsel zwischen Tag und Nacht, was die Entwicklung einer saftigen Frucht im Wein fördert. Die kargen, steinigen Böden, teilweise mit Schiefer und Muschelkalk durchzogen, sorgen für eine elegante und feingliedrige Struktur. Kultiviert werden vor allem französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah nebst der heimischen Sorte Sangiovese. Die Fattoria Kappa keltert terroirbetonte und komplexe Weine mit exzellentem Preis / Leistungsverhältnis. Sie bieten Kennern Vielschichtigkeit, bleiben dabei aber zugänglich für Weinentdecker.

HIGHLIGHTS

Handarbeit

Die Weine der Fattoria Kappa werden naturnah und mit viel Handarbeit bewirtschaftet, der Ertrag liegt bei ca. 4'500 kg pro ha. Nach der Handlese erfolgt eine zweite Selektion am Rütteltisch. 20% der Trauben werden nicht entrappt, sondern mit samt Stielen vergoren und der Saft wird barfuss getreten um so schonend wie möglich gewonnen zu werden. Vergoren wird spontan ohne Reinzuchthefer und ohne Temperaturkontrolle. Die Weine reifen dann entweder in Stahltanks, Holzfässern oder in Zementtanks, je nach Stil des Weins. Fattoria Kappa steht für Tradition und Qualität und handelt mit jedem Produktionsschritt danach, was auch ihre jüngste Errungenschaft beweist: die Bio Zertifizierung.