



Ampeleia

KEPOS

(| | | |)

Fünf mediterrane Rebsorten wachsen in der maremmanischen Macchia

Kepos 2008 ist der neue Ausdruck von Ampeleia

Es ist die synergische Union von fünf mediterranen Sorten, die alle in der Umgebung des Dörfchens Roccatederighi, an den Hängen des maremmanischen Hinterlandes angebaut werden.

Die Inspiration für Kepos stammt von den drei Freunden und Gründungsmitgliedern Elisabetta, Thomas und Giovanni um eine verschiedene und zusätzliche Interpretation des Territoriums zu geben. Einen Wein, der mit seiner Raffinertheit und Linearität an den einzigartigen Stil von Ampeleia erinnert.

Kepos entsteht durch eine präzise und gewollte Auswahl von Parzellen aus Ampeleia di Sotto und Ampeleia di Mezzo. Der Wein, bietet unmittelbare Trinkbarkeit von mediterraner Macchia, schenkt verschiedenste Aromen von Gewürzen, Blumen und Früchten, Düfte, die mit ihrer Eleganz an die komplexe, verführerische und überzeugende Identität von Ampeleia erinnern.

Name des Weines:	Kepos
Bezeichnung:	IGT Maremma Toscana
Jahrgang:	2008
Rebsorten:	fünf Rebsorten aus dem Mittelmeerraum
Durchschnittliches Alter der Anlagen:	5 Jahre
Meereshöhe:	von 200 bis 350 mt
Erntetermin:	vom 10. September bis 5. Oktober 2008
Ertrag/ha:	50 - 55hl
Lagerung:	11 Monate im Zementfass/ Holzfass und 5 Monate in der Flasche
Vermartung ab:	März 2010

Società Agricola
Ampeleia Srl
Località Meleta
58028 Roccatederighi (GR)
Maremma Toscana Italia

tel.: +39 0564 567 155
fax: +39 0564 567 146

info@ampeleia.it
www.ampeleia.it