



TENUTA DI TAVIGNANO

Tenuta di Tavignano



Italien

Marken



**2015 "Misco" Verdicchio Superiore
Superiore Selezione Castelli di Jesi
D.O.C.**

Weingut

Wer unverfälschte, eigenständige und anspruchsvolle Weißweine sucht, kommt am Verdicchio dei Castelli di Jesi nicht vorbei. Sein nach Wiesenkräutern, frischem Heu und Mandeln duftendes Bukett ist so meilenweit vom simplen Pinot Grigio entfernt, daß er bei Insidern zurecht einen Geheimtipp-Status genießt. Mitten in der Kernzone der Marken, einem der landschaftlich schönsten Flecken Italiens, verfügt die Tenuta di Tavignano über 25 Hektar bester Hügellagen der Zonen Verdicchio dei Castelli di Jesi und Rosso Piceno. Geführt wird dieses Traumweingut von einem der ältesten Adelsgeschlechter Italiens. Contessa Elide Lucangelis Familie stammt aus dem 8. Jahrhundert, ihr Mann Conte Stefano Aymerich di Laconi ist ein direkter Urururenkel des sardischen Vizekönigs. Soviel blaues Blut schreit natürlich auch nach blauen Trauben und so sind die Hälfte der 25 Hektar mit Sangiovese und Montepulciano bepflanzt, die zu hervorragendem Rosso Piceno verarbeitet werden. Das Weingut selbst liegt auf dem schon im Altertum berühmten „Balkon der Marken“ mit herrlichem Blick auf die Bucht von Ancona. Hier weht immer ein frischer Wind, sowohl im Weinberg als auch sprichwörtlich im Keller. Die Weine sind önologisch auf dem neuesten Stand. Der ehrgeizige Önologe Luigi Lorenzetti pflegt einen klaren, kompromisslosen und terroirbezogenen Stil, welcher ihm eine hochgeschätzte Reputation eingebracht hat. Weine, die uneingeschränkt empfehlenswert sind.

Expertise

Jahrgang:	2015
gesetzl. Herkunft:	Verdicchio Castelli di Jesi DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	6.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Marken
Rebsorten:	Verdicchio

Vinifizierung

Schonende Lese von Hand in kleinen Kisten, dabei Selektion der Trauben. Sanftes Pressen der unverletzten Beeren, temperaturkontrollierte Gärung bei ca. 18 - 20 ° C. Ausbau in Edelstahltanks. Lagerung auf der Flasche Minimum 6 Monate.

Sensorik

Intensive Nase nach gelben Früchten, Ananas, kristallklar, feinste Frucht, herrliche Tiefe, elegant und fein

Passt gut zu

Dorade in der Salzkruste

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Der Verdicchio dei Castelli di Jesi ist einer der originellsten italienischen Weißweine - und einer der besten dazu. Ganz oben an der Spitze der Pyramide thront der Misco von Tavignano, der schon im Geruch an eine Wiese im Frühling erinnert. Ein Hauch von Barrique, Kräuterwürze, am Gaumen superelegant und fein. Toller Wein.