



TENUTE BARONE di VALFORTE

Barone di Valforte



Italien

Abruzzen



2016 Pecorino Colli Aprutini I.G.P.

Weingut

Eine der schönsten und spektakulärsten Weinlandschaften weltweit findet sich in den Colli Teramane, im nördlichen Teil der Abruzzen. Erinnerungen an eindrucksvolle Landschaften in Südafrika werden wach angesichts des unmittelbar vor den Rebzeilen aufragenden, bis in das späte Frühjahr hinein schneebedeckten Gran Sasso - auf der anderen Seite glänzt silbern am Horizont das adriatische Meer. In dieser pittoresken und traditionsreichen, mit einzigartiger Schönheit gesegneten Region, spielt die Familie Sorricchio - Barone di Valforte, eine nicht unerhebliche Rolle. Bis zurück ins 13. Jahrhundert reichen die Wurzeln der Adelsfamilie, die schon immer stark landwirtschaftlich geprägt war und seit vielen Jahren einen nahezu ökologischen Weinbau auf etwa 40 ha Steillagen betreibt. Als hochwertiger Traubenlieferant für einige der namhaftesten abruzzinischen Topp-Erzeuger war Barone di Valforte bisher nur ganz wenigen Insidern bekannt. Der Wunsch, aus den selbst bewirtschafteten Weinbergen guten Wein unter eigenem Namen zu erzeugen, wurde in der Familie erst vor kurzem lebendig. Die beiden Brüder Dr. Guido Sorricchio und Dr. Francesco Sorricchio - beide praktizierende Ärzte in Rom - bauten neben der alten Villa eine kleine, moderne Kellerei und engagierten zwei junge, ehrgeizige Önologen, die sich hier mit vollen Kräften austoben können. Kernpunkt des kleinen Sortiments sind die Klassiker Montepulciano d'Abruzzo rot und als Rosé sowie Trebbiano d'Abruzzo, alles ohne Einsatz von Holz ausgebaut. Eine besondere Empfehlung ist der herrliche Pecorino, eine sehr seltene Rebsorte, die auf lediglich 170 ha in den Abruzzen kultiviert wird. Die Weine der Tenuta Barone di Valforte zählen auf Anhieb bereits nach wenigen Jahren zur Spitze in den Abruzzen.

Expertise

Jahrgang:	2016
gesetzl. Herkunft:	Colli Aprutini IGP
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	3.00 g/l
Säure:	5.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Abruzzen
Rebsorten:	Pecorino

Vinifizierung

Gelesen wird von einheimischen Erntehelfern ausschließlich von Hand in kleine Körbe. Die Trauben werden entrappt, gemahlen und sofort in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Es erfolgt kein biologischer Säureabbau, die Säurestruktur bleibt erhalten. Keine Schöpfung, lediglich leichte Filtration bei der Füllung.

Sensorik

Leuchtend strohfarben, Duft nach Aprikosen und grünen Früchten, angenehm füllig und leicht würzig, Geheimtipp

Passt gut zu

Muscheln in Weißwein, Salat mit gebratenen Gambas

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Pecorino ist eine sehr seltene, hochwertige Rebsorte, die praktisch nur in den Abruzzen beheimatet ist und dort auch nur auf lediglich 170 ha kultiviert wird. Perfekt vinifiziert, wie in diesem Fall, ergibt sie hochelegante, feine Weine mit eigenständigem Charakter.