



TENUTE BARONE di VALFORTE

Barone di Valforte



Italien

Abruzzo



2016 Cerasuolo d'Abruzzo D.O.P.

Weingut

Eine der schönsten und spektakulärsten Weinlandschaften weltweit findet sich in den Colli Teramane, im nördlichen Teil der Abruzzo. 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 Abruzzo kultiviert wird. Die Weine der Tenuta Barone di Valforte zählen auf Anhieb bereits nach wenigen Jahren zur Spitze in den Abruzzo.

Expertise

Jahrgang:	2016
gesetzl. Herkunft:	Montepulciano d'Abruzzo DOP
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	3.10 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Abruzzo
Rebsorten:	Montepulciano d'Abruzzo

Vinifizierung

Gelesen wird von einheimischen Erntehelfern ausschließlich von Hand in kleine Körbe. Die Maische wird für 24 Stunden angegoren und dann in Edelstahltanks abgezogen - geklärt wird ausschließlich per Sedimentation. Danach folgt der komplette Ausbau weiterhin in Edelstahltanks - keine Schöpfung, nur leichte Filtration vor der Füllung.

Sensorik

Mittelkräftiges Rosé, in der Nase viel rote Früchte, am Gaumen dann eher leicht und mit frischer Säure. Sehr schöner und vor allem typischer Cerasuolo, der auch an nicht so heißen Tagen ein universeller Essensbegleiter ist.

Passt gut zu

Allen Arten von gegrilltem Fisch und Gemüseaufläufen

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Zart-würziger Cerasuolo mit erfrischender Säure aus unvergleichlichem Terroir, univ erseller Essensbegleiter.