



2015 "Cervidoni" Rosso Piceno 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:	Rosso Piceno DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.90 g/l
Säure:	4.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Marken
Rebsorten:	70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Vinifizierung

Schonende Lese von Hand in kleinen Kisten, dabei Selektion der Trauben. Sanftes Pressen der unverletzten Beeren, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, es folgt der biologische Säureabbau und Lagerung im großen Holzfass.

Sensorik

würziger Wein mit kräftigen Kräuteraromen, Nuancen von Wildkirsche und Tabak, sehr trocken

Passt gut zu

Lammragout mit Kräutern

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Entdecken Sie den Rosso Piceno von Tavignano mit seinen würzigen Kräuteraromen, die mit Noten nach Tabak und Kirschen zu einer harmonischen Einheit verschmelzen. Am Gaumen recht kräftig und kernig - ein Naturbursche.