



TENUTE BARONE di VALFORTE

Barone di Valforte



Italien

Abruzzen



2013 Montepulciano d'Abruzzo "Colle Sale" Colline Teramane D.O.C.G.

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 Rosè 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:	2013
gesetzl. Herkunft:	Colline Terramane DOCG
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	1.70 g/l
Säure:	4.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Abruzzen
Rebsorten:	Montepulciano d'Abruzzo

Vinifizierung

Gelesen wird von einheimischen Erntehelfern ausschließlich von Hand in kleine Körbe. Nach der Entrappung vergärt die Maische in Edelstahltanks - geklärt wird ausschließlich per Sedimentation. Danach folgt der komplette Ausbau in Barriques - keine Schönung, nur leichte Filtration vor der Füllung

Sensorik

Tiefrote Farbe, intensive Fruchtnoten von Waldbeeren, Schokonote, dicht und kompakt, erstklassiger Montepulciano

Passt gut zu

Wachtel im Speckmantel

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Spitzen-Montepulciano aus der Edel-DOCG Teramane, ausgebaut in Barrique und großen Holzfässern. Kraftvoll und kompakt mit seidigen Tanninen, viel Frucht und mächtig power. Der Topp-Wein von Barone di Valforte.