



i Capitani

I Capitani



Italien

Kampanien



2020 OVERDOSE Irpinia Rosato D.O.C.

Weingut

Das schwere Erdbeben, welches die Region Kampanien vor gut 30 Jahren ganz erheblich in Mitleidenschaft gezogen hat, war für das kleine Weingut I Capitani Start- und Ausgangspunkt einer bemerkenswerten Erfolgsstory. Antonio Cefalo, studierter Bauingenieur und als solcher jahrelang mit den Wiederaufbauarbeiten in der Region beschäftigt, hat aus den Resten seiner zerstörten Kellerei ein kleines Weinmuseum errichtet und gleichzeitig ein neues, moderneres Weingut aufgebaut. Anpacken liegt in der Familie, denn schon der Urgroßvater von Antonio war eine angesehene Persönlichkeit in dem kleinen Ort Torre Le Nocelle, weshalb man ihm den Spitznamen "I Capitani" verliehen hatte. Das Weingut liegt im Zentrum der Subregion Irpinia, der höchstgelegenen und hochwertigsten Anbauzone Kampaniens inmitten malerischer Hügel, in Sichtweite des weltberühmten Ortes Taurasi. Gerade mal 12 Hektar sind mit den autochthonen Leitsorten Kampaniens bestückt: Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina und Aglianico. Die Geschichte des italienischen Weines hat in Kampanien seine ältesten Wurzeln und stilistisch bewegen sich die Weine von I Capitani auf einem sicheren Pfad. Niedrige Erträge, langsame Vergärung und lange Hefelagerung bei den Weissweinen führen zu mineralischen, langlebigen Weinen, die etwas Zeit benötigen und nicht auf schnellen Konsum ausgelegt sind.

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	Irpina Rosato DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Rebsorten:	100% Aglianico

Vinifizierung

Die Lese der Trauben erfolgt von Hand zu 2 verschiedenen Zeitpunkten. Dabei wird schon Weinberg selektiert. Die Trauben werden sanft gepresst bei gleichzeitiger Kühlung. Vergärung imahltank temperaturkontrolliert (13-15°) für 15 Tage, Ausbau auf der Feinhefe für 4 Monate.

Sensorik

Florale Noten von Pfingstrosen und etwas Granatapfel. Fruchtig am Gaumen mit Anklängen von Erdbeeren, Himbeeren und weissen Pfirsichen. Sehr frisch und sanft am Gaumen - im Nachhall etwas Kirsche.

Passt gut zu

Tatar vom Rauchlachs mit Kohlrabi und Schokoraspe

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Entgegen dem, was der Name suggeriert ist der OVERDOSE keine Frucht-Bombe sondern ein sehr zarter, vielschichtiger Edelrose. Der Einstieg ist leicht und fruchtig-floral, am Gaumen zeigt sich jedoch die enorme Präsenz der Aglianico Rebe in all seinen Facetten. Top-Empfehlung für Lieberhaber spannender Winzer-Rosés!