



2018 Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

Weingut

Mare e Monte. Gemeint sind nicht die gleichnamigen Spaghetti, sondern die einzigartige Fusion von Bergen und Meer, wie sie kaum irgendwo intensiver zu erleben ist wie in den Abruzzen. Der bis ins Frühjahr hinein schneebedeckte Gran Sasso spiegelt sich fast im silbern am Horizont glänzenden adriatischen Meer. Und zwischendrin in dieser überaus pittoresken Landschaft leuchten grün die gepflegten und akkurat geschnittenen Weinberge der Azienda Agricola Contesa, dem gerade mal 35 ha kleinen Weingut des Winzers und Winemakers Rocco Passetti. Contesa kann auf eine reichhaltige Geschichte zurück blicken, steht aber mit beiden Beinen in Keller und Weinbergen in der Neuzeit. Die Weinberge selbst liegen, vergleichbar den berühmten Châteaux in Bordeaux, auf den sanften Hügeln direkt und unmittelbar um das Weingut. Rocco Pasetti beherrscht die ganze Palette der Önologenkunst, und besonders attraktiv hinsichtlich marktgerichtetem Geschmacksbild, ausdrucksvoller Ausstattung und hochinteressanten Preisen sind die Gutsweine der Linie Vigna Corvino. Montepulciano d'Abruzzo als Leitsorte, aber auch die autochthonen Weissweine Pecorino und Passerina überzeugen mit Fruchtigkeit und Finesse.

Expertise

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Jahrgang: | 2018 |
| gesetzl. Herkunft: | Montepulciano d'Abruzzo DOP |
| Alkoholgehalt: | 13.00 % Vol. |
| Restzucker: | 0.90 g/l |
| Säure: | 5.80 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Abruzzen |
| Rebsorten: | Montepulciano d'Abruzzo |

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand gelesen und umgehend entrappt. Danach erfolgt die Mazeration auf den Schalen für ca. 5-7 Tage. Im Anschluss wird sanft gepresst, die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks, temperaturkontrolliert bei 28-30°C für ca. 15-18 Tage.

Sensorik

Rubinrot, Wildkräuter und rotes Obst in der Nase, sehr gut eingebundene Tannine, frisch-fruchtig, etwas Bitterkirsche mit schöner Harmonie.

Passt gut zu

Pasta mit Kaninchensugo, gegrillte Rotbarbe

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Ein Montepulciano, wie wir ihn uns wünschen. Fruchtig-süffig aus unverkennbaren Terroir, pur, ohne Barrique ausgebaut, unglaublich rund und klar, erinnert er in seinem Stil an Weine aus dem Languedoc.