



Contesa



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 schneedeckte 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 Passetti beherrscht die ganze Palette der Önologenkunst, und besonders attraktiv hinsichtlich marktgerechtem 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.

Tipp

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

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	247 kJ / 59 Kcal
Kohlenhydrate:	0,25 g
davon Zucker:	0,25 g
Zutaten:	Trauben, Konservierungsstoffe: E220 (Schwefeldioxid), Stabilisator: Gummiarabicum

Italien

Abruzzen

2024 MONTEPULCIANO d'Abruzzo D.O.P. Linea Vigna Corvino

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Montepulciano d'Abruzzo DOP
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	0.90 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Abruzzen
Ausbau:	Edelstahltank und 6 Monate auf der Flasche.
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