



Montevecrano®

Montevecrano



Italien

Kampanien



2020 MONTEVETRANO Rosso Colli di Salerno IGT

Weingut

Das Weingut Montevecrano in der Region Kampanien ist weltbekannt für seinen gleichnamigen Wein, der schon öfter als „Sassicaia des Südens“ titulierte wurde. Grund hierfür ist die erstaunliche Tiefe, Komplexität und Langlebigkeit dieses Gewächses, welche der Legende aus Bolgheri diesbezüglich kaum nachsteht. Gegründet wurde das Weingut von Silvia Imperato, die in den 1980er Jahren nach Montevecrano zurückkehrte, um das familieneigene Land wiederzubeleben. Sie erkannte das Potenzial der Aglianico-Reben in der Region und begann, Wein anzubauen. Tatkräftige Unterstützung bekam sie dabei von der Önologie-Legende Riccardo Cotarella, dessen unverkennbare Handschrift sich bis heute im fertigen Wein widerspiegelt. Um Weinliebhabern den Einstieg in die Welt von Montevecrano zu erleichtern, wurde die Produktion, welche sich ursprünglich auf einen einzelnen Wein konzentrierte, zur Feier des zwanzigjährigen Bestehens des Weingutes um 2 Basis-Weine erweitert: den „Core Rosso“ sowie den „Core Bianco“. Heute ist Montevecrano ein Weingut von 26 Hektar, von denen lediglich 5 Hektar mit Weinbergen bestockt sind – es liegt inmitten des Regionalparks Monti Picentini, umgeben von Eichen, Kastanien, Haselnüssen, Zitrusfrüchten und Olivenbäumen im Schatten einer alten mittelalterlichen Burg. Höchste Bewertungen von Robert Parker und unzähligen anderen, nationalen und internationalen Weinkritikern haben diesen Spitzenwein zu einer gesuchten Rarität gemacht. Gleichzeitig ist er zum weltweiten Aushängeschild für italienische Weine und die ganze Region Kampanien geworden

Tipp

Der von Riccardo Cotarella kreierte Montevecrano gehört zu den ikonischsten Rotweinen Italiens. Nur wenige tausend Flaschen werden von dieser edlen Cuvee der Rebsorten Aglianico, Cabernet Sauvignon und Merlot hergestellt. Dunkle Beeren, exotische Gewürze und eine schon fast teerartige Note machen diesen "Super-Kampanier" zum Highlight für italophile Weinliebhaber!

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	Colli di Salerno IGT
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.70 g/l
Säure:	6.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Rebsorten:	Cabernet-Sauvignon / Aglianico / Merlot
Ausbau:	12 Monate Barrique

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand folgt ein sanftes Anquetschen der Trauben, es wird nur der 15-prozentige Vorlauf des Mostes zur weiteren Verarbeitung verwendet. Nach einer längeren Maischegärung, folgt die alkoholische Gärung, die in Edelstahltanks stattfindet. Danach Klärung sowie Ausbau für 12 Monate in 225L Barriques aus französischer Eiche.

Sensorik

Von schöner klarer Farbe, runder Geschmack von Schwarzkirsche und Lakritze. Anklänge von dunkler Frucht, Schokolade und Balsamico-Essig, mit einer Prise Salz. Ein intensiver, aber trotzdem frischer und dynamischer Wein, mit guter Energie. Harmonisch im langen Abgang.

Passt gut zu

Trüffel-Walnuss Ravioli, Fleischgerichte mit dunkler demi-glace Sauce.

Lagerfähig

15 Jahre