Vannelli

Italien

Latium

2023 Nero Buono
Lazio I.G.T.

Weingut

Latium, auch als Lazio bekannt, zählt zu den bedeutendsten Weinbauregionen Italiens. Es verdankt seinen Namen den Latinern und beherbergt natürlich die Hauptstadt Italiens - Rom - in seinem Zentrum. Vorwiegend werden hier Weißweine produziert, darunter die berühmten Frascati aus der Nähe von Rom und der Est! Est!! Est!!!. Obwohl die Region bisher nicht besonders mit Rotweinen hervorgetreten ist, deuten einige vielversprechende Cuvées darauf hin, dass das Klima und der Boden Latiums durchaus auch für den Anbau von Rotweinsorten geeignet sind.

Das Weingut Vannelli wurde in den späten 1940er Jahren von Augusto Vannelli, seinerzeit einer führenden Persönlichkeit im Fass-Wein-Handel von Palestrina, gegründet. Im Laufe der Jahre hat sein Sohn Goffredo die Ausrichtung des Unternehmens Stück für Stück umgestaltet, den Keller erweitert und modernisiert sowie, Stück für Stück, die Weinberge erweitert. Heute bewirtschaftet Vannelli 37 Hektar Weinberge in der Tuscia Viterbese. In den letzten Jahren sind auch Goffredos Söhne Lorenzo und Luca in das Unternehmen eingetreten und haben sich in den Familienbetrieb integriert, wobei jeder seine eigene Aufgabe hat. Lorenzo kümmert sich um die Produktion, Luca hingegen tüftelt an den Qualitäten im Keller.

Tipp

Die Rebsorte Nero Buono ("der gute Schwarze") wird ausschließlich im Latium angebaut. Fleischiger, herzhafter Rotwein, mit präsenten Tanninen.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Lazio I.G.T.
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	3.70 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Latium
Ausbau:	80% im Edelstahltank und 20% im Holzfass für 8 Monate.
Rebsorten:	Nero Buono

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in den kühlen Morgenstunden. Im Anschluß wird sanft, pneumatisch gepresst. Die Fermentation erfolgt ohne vorhergehende Mazeration, temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, danach reifen 20%des Weines noch 8 Monaten in großen Holzfässern, bevor er filtriert und abgefüllt wird.

Sensorik

Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Kirschen und etwas Pflaume. Kräuterwürzige Nuancen und etwas feuchter Waldboden. Guter Trinkfluss und mittellanger Nachhall.

Passt gut zu

Code di Bue Brasato (geschmorter Ochsenschwanz)

Lagerfähig

7 Jahre