



2024 Terre Nostre Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

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

Mit seiner frischen Beerenfrucht und nicht zu aggressiver Säure gehört die Rebsorte Montepulciano zu den beliebtesten Pasta Weinen Italiens.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 313 kJ / 75 Kcal
Kohlenhydrate: <0,5 g
davon Zucker <0,5 g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	DOP Lazio
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	3.00 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Latium
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Montepulciano

Vinifizierung

Direkt nach der Lese wird umgehend entrappt. Danach erfolgt die Mazeration auf den Schalen für ca. 5 Tage. Im Anschluss wird sanft gepresst, die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks, temperaturkontrolliert bei 26-28°C für ca. 15-18 Tage..

Sensorik

Dunkles Rubinrot. Am Gaumen saftig rote Beeren und Kirschen. Nicht zu säurebetont, trotzdem frisch. Im Nachhall ein Anflug von Tabak und fruchtiges Noten von Pflaume.

Passt gut zu

Pasta alla Gricia (mit Pecorino und Guanciale)

Lagerfähig

5 Jahre