



2024 Vermentino 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 tüfelt an den Qualitäten im Keller.

Tipp

Schöner, feinfruchtiger Weißwein aus der Trendrebsorte Vermentino. Auf den sandhaltigen Böden der mittellitalienischen Region Latium entwickelt der Vermentino eine sehr runde, weiche Aromatik von gelbfruchtigen Obst mit dezent floralen Noten. Toller Trinfluss, Empfehlung für gesellige Runden.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 320 kJ / 77 Kcal
Kohlenhydrate: 1,4 g
davon Zucker 1,4 g

Zutaten: Trauben, Gummiarabicum E414, Kaliummetabisulfit E224, CMC, L-Ascorbinsäure E300

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Lazio I.G.T.
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	8.80 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Latium
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Vermentino

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in den kühlen Morgenstunden. Im Anschluß wird sanft, pneumatisch gepresst. Die Fermentation erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks, danach ruht der Wein noch etwas, bevor er filtriert und abgefüllt wird.

Sensorik

Dezentes strohgelb mit hellgrünen Reflexen. In der Nase gelbfruchtig, mit Pfirsich und etwas Nashi Birne. Sehr rund und fruchtig mit frischer Säure.

Passt gut zu

Toller Sommer- und Terrassenwein, passt z.B. zu Bruschetta mit Zucchini und Ricotta

Lagerfähig

6 Jahre