



LUCIANO
ERCOLINO

Ercolino Vinosia



Italien

Kampanien



2022 MESSAPIO APPASSIMENTO Salento Primitivo IGT

Weingut

Luciano Ercolino ist wahrlich kein Unbekannter in der italienischen Weinszene. Zusammen mit seinen beiden Brüdern startete er seine Karriere als Selfmademan in den 90er Jahren als Gründer des Weingutes Feudi di San Gregorio. Nachdem Luciano, mit großem persönlichen Einsatz, den Betrieb sowohl in Italien als auch international, vor allem auch in Deutschland, zu großem Erfolg geführt hatte, verließ er Feudi di San Gregorio, um sich einem neuen, ehrgeizigen Projekt zu widmen: Vinosia by Luciano Ercolino. Herzstück und Metronom im kampanischen Weinbau ist die DOC Irpinia und Vinosia ist nicht zufällig in der Region Irpinia angesiedelt, Vinosia ist Irpinia pur. In dieser einzigartigen, mit jahrtausendealter Geschichte geprägten Landschaft, erreichen die vier kampanischen Qualitätsgaranten Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino und Taurasi ihr Maximum und ihre vollkommenste Ausprägung.

Tipp

Das Appassimento Verfahren (Traubentrocknung) konzentriert die sowieso schon üppigen Aromen des Primitivo und verleiht ihm somit zusätzliche Intensität. Durch die sehr runde Typizität passt dieser Wein fast zu jeder Gelegenheit.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Primitivo Salento IGT
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	4.70 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Ausbau:	6 Monate Barrique
Rebsorten:	Primitivo

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand werden die Trauben für ca. 14 Tage luftgetrocknet. Die Maischegärung erfolgt temperatur kontrolliert bei ca. 24°C in Edelstahltanks. Der fertige Wein reift für 6 Monate in Barrique Fässern.

Sensorik

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase mit komplexen Aromen von schwarzen Früchten und Waldbeeren. Am Gaumen schwarze Schokolade, Kaffee und Tabak.

Passt gut zu

apulische Bombetta (Schwienensack-Filets)

Lagerfähig

8 Jahre