



LUCIANO  
ERCOLINO

Ercolino Vinosia



Italien

Kampanien



2020 UÈ PÀSSULA  
Primitivo di Manduria DOC

### 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, ehrgeizigem 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

Der "Uè Passula" wird komplett aus Trauben einer Einzelle vinifiziert. Der Name bezieht sich auf eine besondere Form der Reberziehung, die in früheren Zeiten in Kampanie üblich war.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Primitivo di Manduria DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.80 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Kampanien
<b>Rebsorten:</b>	Primitivo
<b>Ausbau:</b>	12 Monate Barrique, 12 Monate auf der Flasche

### Vinifizierung

Nach der Lese von Hand werden die Trauben entrappt und sanft angepresst. Es folgt eine ca. 10-tägige Mazerationsphase. Im Anschluss wird abgepresst und anschließend durchläuft der Most erst die alkoholische, dann die malolaktische Gärung. Dann reift der Wein für ca. 12 Monate im Barrique Fässern.

### Sensorik

Dunkles Rubinrot In der Nase Sommerfrüchte, Feigen und Brombeere. Am Gaumen Anklänge von Schokolade und Gewürzen, sehr weich und harmonisch. Gute Tannine mit perfekter Länge.

### Passt gut zu

kräftige Fleischgerichte

### Lagerfähig

10 Jahre