



2018 MARZIACANE Taurasi DOCG

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 Rotwein Taurasi gehört zu den ältesten DOCG Weinen Italiens. Ausschließlich aus der Rebsorte Aglianico vinifiziert, wird er oft dem Barolo (Piemont) und dem Brunello di Montalcino (Toskana) gleichgesetzt. Einer der intensivsten Rotweine Italiens.

Expertise

Jahrgang:	2018
gesetzl. Herkunft:	Taurasi DOCG
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	0.70 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Ausbau:	14 Monate in Barrique Fässern, 20 Monate auf der Flasche
Rebsorten:	Aglianico

Vinifizierung

Nach der Ernte von Hand in kleinen Körben erfolgt das Entrappen und anschließend die sanfte, pneumatische Pressung der Trauben. Die Mazerationsphase ist mit ca. 15 Tagen eher lang. Im Anschluss startet die alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur. Der Wein durchläuft ebenfalls eine vollständige malolaktische Gärung. Die Reifezeit in Barriquefässern beträgt ca. 14 Monate. Danach ruht der Wein noch für mindestens 20 Monate auf der Flasche.

Sensorik

Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase zeigt Noten von Kakao und Gewürzen, sowie ein Hauch von Zimt. Am Gaumen intensiv, mit roten Früchten, schwarzem Pfeffer und Lakritze. Kräftige Tanine, trotzdem nicht zu aggressiv sondern eher weich. Langes Finish.

Passt gut zu

kräftige Fleischgerichte wie Steak, Kampanische Polpetta, Wildgerichte

Lagerfähig

15 Jahre