



LUCIANO ERCOLINO

Ercolino Vinosia



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 Vinosía ist nicht zufällig in der Region Irpinia angesiedelt, Vinosía 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

Die Weinberge des Greco di Tufo wachsen auf lehmigen und mineralischen Böden, vulkanischen Ursprungs, die dem Wein intensive Fruchtnoten und eine ausgezeichnete Balance verleihen. Sehr langlebiger Wein.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	332 kJ / 79 Kcal
Kohlenhydrate:	2 g
davon Zucker	0,96 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Italien

Kampanien

2024 L'ARIELLA Greco di Tufo DOCG

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Greco di Tufo DOCG
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	3.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Greco di Tufo

Vinifizierung

Nach der Ernte von Hand in kleinen Körben erfolgt das Entrappen und anschließend die sanfte, pneumatische Pressung der ganzen Trauben. Die Filtrierung erfolgt ebenfalls schonend mittels Sedimentation. Im Anschluss startet die alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur. Die Reifezeit im Edelstahltank beträgt danach 3 Monate.

Sensorik

Intensives Strohgelb. In der Nase etwas Apfel, Pfirsich, Aprikose und leichten pflanzlichen Noten. Frisch und ausgewogen, trotzdem etwas kräuterwürzig und sehr körperreich. Fruchtiges Finale, lang am Gaumen.

Passt gut zu

Scialatielli mit Schalentieren, neapoletanische Pizza mit Büffelmozzarella

Lagerfähig

10 Jahre