



Tenuta Le Velette



Italien

Umbrien



## Weingut

Manchmal könnte man schon mit dem Gedanken spielen, die harte Fron des Weinhändlers mit der natürlichen Leichtigkeit des Winzerseins zu vertauschen. Auf der bezaubernden Tenuta Le Velette, von Olivenhainen umgeben auf einem Hügel dem mittelalterlichen Städtchen Orvieto ins Antlitz blickend, hin und wieder die saftigen Trebbiano und Malvasia-Trauben auf ihren Reifezustand hin verkosten - ein Traum. Idyllischer, schöner und pittoresker wie Tenuta Le Velette kann man sich ein Weingut nicht vorstellen. Dr. Corrado und Cecilia Bottai haben in jahrelangem Engagement dieses Kleinod geschaffen, aus dem fraglos die besten Weine rund um Orvieto stammen. Die einzigartige Kombination alter Rebsorten wie Grechetto und Malvasia mit neueren Starsorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon macht einen entscheidenden Teil dieses faszinierenden Weingutes aus. Der Grechetto verleiht zusammen mit Malvasia und Trebbiano dem weißen Orvieto classico seinen herrlichen Charme, Merlot ist Hauptsorte im roten Spitzenwein Gaudio. Wir kennen kaum ein zweites Weingut, dessen komplettes Sortiment eine solche Beständigkeit und Konstanz auf höchstem Niveau aufweist.

## Berganorio Orvieto Classico DOC 2020

### Expertise

Jahrgang:	2020
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.90 g/l
Säure:	6.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Umbrien
Rebsorten:	Trebbiano, Verdello, Grechetto, Malvasia, Drupeaio

### Ausbau

Edelstahltank

### Sensorik

Hell Gelbgrün, Weißdorn und Apfelblüten, Wiesenkräuter, elegant und frisch-fruchtig mit milder Säure

### Passt gut zu

Pasta mit Meeresfrüchten, eingelegtes mediterranes Gemüse

### Lagerfähig

4 Jahre

### Tipp

Laue Sommernächte, der Blick auf das mittelalterliche Orvieto mit seinem herrlichen, alles überstrahlendem Dom, dazu ein Glas Berganorio Orvieto Classico.... Urlaub in seiner schönsten Form. Den Blick auf Orvieto auf die heimische Terrasse zu holen, ist etwas schwierig, mit dem wunderbar frisch-fruchtigen Berganorio der Tenuta Le Velette helfen wir Ihnen gerne....