



Montevecrano®

Montevecrano



Italien

Kampanien



2020 CORE ROSSO Campania IGT

Weingut

Das Weingut Montevecrano in der Region Kampanien ist weltbekannt für seinen gleichnamigen Wein, der schon öfter als „Sassicaia des Südens“ titulierte wurde. Grund hierfür ist die erstaunliche Tiefe, Komplexität und Langlebigkeit dieses Gewächses, welche der Legende aus Bolgheri diesbezüglich kaum nachsteht. Gegründet wurde das Weingut von Silvia Imperato, die in den 1980er Jahren nach Montevecrano zurückkehrte, um das familieneigene Land wiederzubeleben. Sie erkannte das Potenzial der Aglianico-Reben in der Region und begann, Wein anzubauen. Tatkräftige Unterstützung bekam sie dabei von der Önologie-Legende Riccardo Cotarella, dessen unverkennbare Handschrift sich bis heute im fertigen Wein widerspiegelt. Um Weinliebhabern den Einstieg in die Welt von Montevecrano zu erleichtern, wurde die Produktion, welche sich ursprünglich auf einen einzelnen Wein konzentrierte, zur Feier des zwanzigjährigen Bestehens des Weingutes um 2 Basis-Weine erweitert: den „Core Rosso“ sowie den „Core Bianco“. Heute ist Montevecrano ein Weingut von 26 Hektar, von denen lediglich 5 Hektar mit Weinbergen bestockt sind – es liegt inmitten des Regionalparks Monti Picentini, umgeben von Eichen, Kastanien, Haselnüssen, Zitrusfrüchten und Olivenbäumen im Schatten einer alten mittelalterlichen Burg. Höchste Bewertungen von Robert Parker und unzähligen anderen, nationalen und internationalen Weinkritikern haben diesen Spitzenwein zu einer gesuchten Rarität gemacht. Gleichzeitig ist er zum weltweiten Aushängeschild für italienische Weine und die ganze Region Kampanien geworden

Tipp

Der kleine Bruder des legendären Montevecrano. Hier keine Cuvée, sondern reinsortig aus der autochtonen Aglianico Rebe. Durch die kurze Maischestandzeit und den 10 Monaten Barriqueausbau bereits früh trinkreif und ein perfekter Begleiter zu herzhaften Wildgerichten.

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	Campania IGT
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Rebsorten:	Aglianico
Ausbau:	10 Monate Barrique

Vinifizierung

Strenge Lese von Hand. Nach dem sanften Abbereren erfolgt eine kurze Maische-Standzeit. Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks. Anschließend wird der Wein für 10 Monate in Barriques ausgebaut.

Sensorik

Rubinrote Farbe, in der Nase Waldaromen, Nuancen von Veilchen, Brombeeren, Kirschen und Sauerkirschen. Der Abgang ist geprägt von würzigen Noten wie Zimt, Myrte und Schokolade. Am Gaumen ist er feingliedrig und elegant - gute Länge.

Passt gut zu

Fasan mit Pilzen, Wildschwein-Ragout

Lagerfähig

10 Jahre