



**2022 Le Vezze Bianco
Lazio I.G.T.**

Weingut

Latium, auch als Lazio bekannt, zählt zu den bedeutendsten Weinbauregionen Italiens. Es verdankt seinen Namen den Latinern und beherbergt natürlich die Hauptstadt Italiens - Rom - in seinem Zentrum. Vorwiegend werden hier Weißweine produziert, darunter die berühmten Frascati aus der Nähe von Rom und der Est! Est!! Est!!!. Obwohl die Region bisher nicht besonders mit Rotweinen hervorgetreten ist, deuten einige vielversprechende Cuvées darauf hin, dass das Klima und der Boden Latiums durchaus auch für den Anbau von Rotweinsorten geeignet sind.

Das Weingut Vannelli wurde in den späten 1940er Jahren von Augusto Vannelli, seinerzeit einer führenden Persönlichkeit im Fass-Wein-Handel von Palestrina, gegründet. Im Laufe der Jahre hat sein Sohn Goffredo die Ausrichtung des Unternehmens Stück für Stück umgestaltet, den Keller erweitert und modernisiert sowie, Stück für Stück, die Weinberge erweitert. Heute bewirtschaftet Vannelli 37 Hektar Weinberge in der Tuscia Viterbese. In den letzten Jahren sind auch Goffredos Söhne Lorenzo und Luca in das Unternehmen eingetreten und haben sich in den Familienbetrieb integriert, wobei jeder seine eigene Aufgabe hat. Lorenzo kümmert sich um die Produktion, Luca hingegen tüftelt an den Qualitäten im Keller.

Tipp

Eleganter, feiner Weißwein aus Zentralitalien. Schöne, fruchtige Aromen wie Sachelbeere und Äpfel, leichte Röstnoten und etwas cremig am Gaumen.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Lazio I.G.P.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	5.80 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Latium
Rebsorten:	Vermentino, Sauvignon Blanc
Ausbau:	9 Monate im Barrique

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in den kühlen Morgenstunden. Im Anschluß wird sanft, pneumatisch gepresst. Die Fermentation erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahl tanks, jede Rebsorte isoliert. Bevor der Wein in zur Reifung in die Barrique umgezogen wird, erfolgt die Assemblage. Die Reifezeit im Barriquefass beträgt ca. 9 Monate.

Sensorik

Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase fruchtige und florale Noten und leichte Röstaromen. Am Gaumen stahlisch und zitrusfrisch, eher weich und saftig, mit einer feinen Säure.

Passt gut zu

Zitronenhähnchen mit Rosmarinkartoffeln

Lagerfähig

8 Jahre