



LUCIANO
ERCOLINO

Ercolino Vinosia



Italien

Kampanien



2024 FONTANA DELLA LOGGIA Irpinia Falanghina DOC

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

Die alte Rebsorte Falanghina gibt es (fast) ausschließlich in Kampanien. Die Weine sind eher blumig-fruchtig und haben eine ausgewogene Säure. Als Speisenbegleiter ist er ein Allrounder, der sich vielen Gerichten gut anpasst.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	348 kJ / 83 Kcal
Kohlenhydrate:	1,9 g
davon Zucker	0,01 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Irpinia Falanghina DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.20 g/l
Säure:	3.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Falanghina

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand in kleinen Körben, werde die Trauben schnellstmöglich zum Weingut gebracht. Im Anschluss erfolgt eine sanfte, pneumatische Pressung, Für die Top Weine wird fast ausschließlich der Vorlauf Most verwendet. Nach dem überführen in große Edelstahltanks erfolgt die alkoholische Gärung mit Hilfe von Reinzuchthefen, bei einer kontrollierten Temperatur. Die Filtrierung geschieht durch schonende Sedimentation, der Wein reift für weitere 3 Monate im Edelstahltank.

Sensorik

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase Noten von Zitrusfrüchten, Limetten, Grapefruit und Kiwi sowie zarte blumige Anklänge, insbesondere von Jasmin. Am Gaumen wieder etwas Frucht und Muskatnuss, intensive Mineralität mit einem mittellangen Finish.

Passt gut zu

Spaghetti alla procida (mit Tintenfisch)

Lagerfähig

6 Jahre