



2022 CORE BIANCO 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

Schöne Cuvée der autochthonen Rebsorten Fiano und Greco. Breites Aromenspektrum von reifen weisssfruchtigen Obstsorten, mit floralen Akzenten. Durch den langen Feinhefe Ausbau eher mittelschwer und sehr elegant, toller Speisenbegleiter.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Campania IGT
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	7.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Rebsorten:	Fiano / Greco
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Nach der sorgfältigen Lese von Hand werden die 2 Sorten gesondert und temperaturkontrolliert mazeriert. Die alkoholische Gärung wird ebenfalls getrennt durchgeführt. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, wird die Assemblage durchgeführt, welcher eine lange Reifezeit auf der Feinhefe von etwa 7-8 Monaten mit wöchentlicher Batonnage folgt.

Sensorik

Elegante Cuvée aus Greco und Fiano. Im Bouquet eher weißfruchtig, etwas Pfirsich und Melone. Ein Hauch von Maracuja. Am Gaumen mittelschwer und komplex, schöne Balance mit feiner Brioche-Note. Gutes, lang anhaltendes Finish.

Passt gut zu

One Pot Cajun Chicken Pasta, Fischsuppe mit Wurzelgemüse

Lagerfähig

8 Jahre