Maar Lazio Bianco IGT 2025

Pfirsich, Melone, feine Mineralik, Kräuternoten, Ginster, Holunderblüte. Ausgewogen, tolle Frische, leichte Salzigkeit

Winzer: Campolavico
Region: Latium
Rebsorte: 55% Malvasia Puntinata, 25% Trebbiano Verde, 20% Bombino
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Passt perfekt zu Sushi, Vorspeisen, zu Fischgerichten und zur vegetarischen Küche

0.75 l – Bestellnummer 40025

Campolavico
Latium

Das Gebiet um Campolavico blickt auf eine sehr alte geologische Geschichte. Der Vulkan Latium begann seine Tätigkeit vor 600.000 Jahren und erhob sich im Süden der römischen Ebene mit einem Vulkankegel und einer Grundfläche von 60 km. Aus diesen Ablagerungen sind die komplexen und vielfältigen Böden der Castelli Romani entstanden, auf denen seit über 2000 Jahren Weinbau betrieben wird. Die letzten Eruptionsphasen des großen Latium-Vulkankomplexes liegen etwa 40.000 Jahre zurück, als sich der Kegel des Monte Due Torri bildete und der Lavastrom entstand, auf dem die Weinberge Campolavicos liegen. Aus der Vision zweier Freunde, Daniele Vittorilli und Daniele Lombardi, die vom Potenzial und der Qualität dieses wunderbaren Gebiets inspiriert und fasziniert waren, entstand im Jahr 2020 Campolavico: ein Projekt, das bewusst den traditionellen Weinbau bewahren will, indem es alte Rebstöcke von autochthonen Sorten wie Malvasia Puntinata, Trebbiano Verde, Bombino und Cesanese wiederbelebt und gleichzeitig hochmoderne und qualitative Weinbautechniken anwendet. Ihre vom Weinbau ist es, mit minimalinvasiven önologischen Techniken Weine zu erzeugen, die Ausdruck des Klimas und des Bodens dieser besonderen Gegend sind.
Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 250 m über dem Meeresspiegel. Beim Anbau der Reben werden nachhaltige Methoden des ökologischen Landbaus angewandt.

Abbildung unverbindlich