

Grechetto IGT Latour a Civitella 2016

Bio-Wein

Frische Fruchtigkeit und würzige Aromen, feine Cremigkeit, komplex, langes Finale, ein Wein mit großer Persönlichkeit

Winzer: Mottura
Region: Latium
Rebsorte: 100% Grechetto
Farbe: weiß
Ausbau: Barrique
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Kalbsbries, würzigen Fischgerichten und Polenta mit Pilzen

0.75 l – Bestellnummer 40316

Gambero: 2/3 Gläsern
AIS: 5/5 Trauben

Mottura
Latium

Eine Urkunde aus dem Jahr 1292 besagt, dass die Hügellandschaft rund um die kleine Stadt Civitella d Agliano, südlich von Orvieto und nahe der Tiberebene, ideale Bedingungen für die Produktion von Orvieto-Weinen bietet. Folgerichtig entschied die Familie Mottura, als sie 1933 hier ihr Weingut errichtete, sich auf diese Weine zu fokussieren, besonders aber auf den Grecchetto, die qualitätsbestimmende Rebsorte des Orvieto. Sie wird hier reinsortig zu einem der interessantesten Weißweine Italiens ausgebaut. Sergio Mottura, 2012 vom Gambero Rosso als Winzer des Jahres geadelt, ist seit nunmehr 60 Jahren der Protagonist dieser Rebsorte. Auf den 36 Hektar Weinbergen, die sich im weitläufigen Areal des 130 Hektar großen Anwesens befinden, betreibt man schon seit Jahren ökologischen Weinbau. Das freut auch die Stachelschweine, die sich nachts an den süßen Trauben gütlich tun. Ein wenig unitalienisch leben die Weine von Mottura nicht von der Nase, sondern von der tiefgründigen, subtilen Körperlichkeit, die sich oft erst beim zweiten Schluck, bei den Topweinen erst nach einigen Jahren offenbart. Der Latour a Civitella reift in gebrauchten Barriquefässern von Château Latour und war 2001 der erste Weißwein des Latiums, den der Gambero Rosso mit 3 Gläsern bedachte.

Abbildung unverbindlich