

Colleravara Sangiovese 2015 - 9,90 € statt 16,90 €

Ein feines Zusammenspiel von Aromen, Säure und Körper mit großer Ausdruckskraft und Eleganz

Winzer: Santa Barbara
Region: Marken
Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso
Farbe: rot
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu allem was Federn hat, aber auch zu Frischkäse und leichten Pastagerichten

0.75 l – Bestellnummer 42215

Santa Barbara
Marken

Die Marken sind die Mitte Italiens. Hier, wo sich die Wade des Stiefels bei Ancona in die Adria wölbt, vereinen sich auch die zwei Seelen des Landes: das wilde, warme Temperament des Südens mit der stringenten Eleganz des Nordens. Anschaulich und schmeckbar wird das im Rosso Piceno, der wichtigsten Rotwein-DOC der Marken. Das ist eine Liaison der charmanten, wuchtig-samtigen Montepulciano-Rebe des Südens mit der eleganten Sangiovese, der Königsrebe des Nordens. Daneben gedeihen hier auch die französischen Rotweinsorten zu bemerkenswerter Klasse. Der größte Schatz der Marken aber ist der weiße Verdicchio, der nur hier wächst und heute zu den wichtigsten Weißweintrauben Italiens zählt. Verdicchio wird immer reinsortig ausgebaut, je nach Typ im Stahltank, im großen Holzfass oder im Barrique. Seinem charakteristischen Duft nach Aprikosen, Fenchel und Salbei steht immer auch eine feine Würzigkeit zur Seite. Der Ex-Banker Stefano Antonucci produziert Weine in verschiedenen Preiskategorien, die aufgrund ihrer milden Säure immer auch sehr gut zum Essen passen.

Abbildung unverbindlich