Trebbiano d` Abruzzo DOC Sup. Notari 2016

Gute Fülle, reicher Körper, vegetale Noten

Winzer: Nicodemi
Region: Abruzzen
Rebsorte: 100% Trebbiano
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu gefüllten Teigtaschen, Pasta mit hellen Saucen und Königsberger Klopse

0.75 l – Bestellnummer 45416

Slow wine: ausgezeichnetes Preis/Leistungsverhältnis

Nicodemi
Abruzzen

Die Fattoria der aus Rom stammenden Geschwister Elena und Alessandro Nicodemi liegt im Herzen der Colline-Teramane-Gegend, die 2004 für ihre besten Weine den DOCG-Status erhalten hat. Alessandro kümmert sich um die Weinberge und den Keller, während Elena den Verkauf übernommen hat. Mehr als 80% der Produktion werden exportiert. Das Weingut, das die beiden im Jahr 2000 von ihrem Vater Bruno übernommen haben, umfasst heute 30 Hektar, die sich fast ausnahmslos um die 1970 gegründete Kellerei gruppieren. Die Weinberge liegen auf 200 m Seehöhe in südöstlicher Ausrichtung. Das nur 10 km entfernte Meer sorgt für die nötige Ventilation in den vom Gran Sasso, dem mächtigen Bergmassiv des Apennin, beschützten Weinbergen. Man beschränkt sich bewusst auf die zwei wichtigsten Rebsorten der Region, die weiße Trebbiano und den roten Montepulciano. Le Murate bezeichnet die Gutsweine, in der Notàri-Linie sind die ehemaligen Riservaweine aufgegangen. Der Neromoro zeigt das ganze Potential der immer noch oft unterschätzten Montepulciano-Rebe und ist der ganze Stolz von Alessandro und Elena.

Abbildung unverbindlich