

Montepulciano Coll.T. DOCG Ris. Neromoro 2014

Der Spitzen-Montepulciano von Nicodemi, hochfein, aromatisch, viel Power, sehr nachhaltig

Winzer: Nicodemi
Region: Abruzzen
Rebsorte: 100% Montepulciano
Farbe: rot
Ausbau: 18 Monate Barrique
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Rehragout mit Preiselbeeren, zu Kaninchen- und Lammgerichten

0.75 l – Bestellnummer 45314

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 Weinberge, die sich fast ausnahmslos um die 1970 gegründete Kellerei gruppieren. Die Reben wachsen auf etwa 300 m Seehöhe in südöstlicher Ausrichtung, wobei das nur 10 km entfernte Meer für die nötige Ventilation sorgt, während auf der anderen Seite der Gran Sasso, das mächtige Bergmassiv des Apennin, Schutz bietet. Man beschränkt sich bewusst auf die zwei wichtigsten Rebsorten der Region, die weiße Trebbiano und den roten Montepulciano, die auf dem kalkreichen, lehmigen Boden hervorragende Ergebnisse liefern. Der gesamte Betrieb arbeitet mit Solarenergie, die Weinberge werden gemäß der Überzeugung der Geschwister ohne synthetische Herbizide, Pestizide und Dünger kultiviert. 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