DRINKS.

Cantine Barone Aglianico Pietralena DOC 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705780
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Kampanien
Abfüller	Cantine Barone, Via Giardino 2, 84070 Rutino, Italia
Marke	Cantine Barone
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Jahre
Degustationsnotiz	dichte, kräftige Aromatik mit Schwarzkirsche, Pflaume, Brombeere, Leder, Vanille und Rosmarin.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Aglianico
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch, minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Grill, Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Pizza & Pasta

Beschreibung

Der Weinbau in Rutino, einer Ortschaft im südlichen Kampanien unweit der Mittelmeerküste, hat erst vor wenigen Jahrzehnten im grossen Stil begonnen. Francesco Barones Vater pflanzte 1990 die ersten Rebstöcke, die sich auf dem hügeligen bis bergigen Terrain erstrecken. Heute gleicht die Landschaft einem Mosaik aus gewundenden Strassen, langgezogenen Dörfern, Weinbergen und immergrünen Wäldern. Die Weinmarke Cantine Barone wurde im Jahr 2004 von Francesco Barone und Giuseppe di Fiore gegründet, nachdem man eine alte Weinkellerei in Rutino renoviert und in diverse Ländereien investiert hatte. Das Unternehmen bewirtschaftet 12 Hektar Land auf einer Höhe von durchschnittlich 350 Metern und kauft nur einen kleinen Anteil der benötigten Trauben hinzu. Bei dem Boden handelt es sich um einen kalkhaltigen Lehmboden mit Ton, Sandstein und Mergel, während das Klima stark von der Nähe des Meeres beeinflusst wird. Der Önologe Vincenzo Mercurio findet unter diesen vorteilhaften Anbaubedingungen die perfekte Balance zwischen traditionellen und fortschrittlichen Produktionsmethoden, um charaktervolle Weine zu erzeugen. Der Weinbau folgt nachhaltigen Prinzipien, sodass ausschliesslich organische Düngemittel zum Einsatz kommen.
Der Aglianico Petralena DOC ist ein reinsortiger Rotwein aus der Rebsorte Aglianico, die bereits vor unserer Zeitrechnung von den Griechen eingeführt wurde und in den Regionen Basilikata und Kampanien beheimatet ist. Die Weinreben lieben tiefgründige Böden, wie sie rund um Rutino vorzufinden sind. Typisch für Aglianico sind körperreiche und gehaltvolle Weine mit kräftiger Säure und hohem Tanningehalt. Der herkunftsgeschützte Wein, der durch eine zweiwöchige Mazeration seine rubinrote Farbe erhält, verbringt 24 Monate im Eichenholzfass und weitere 12-15 Monate in der Flasche. Man sollte ihn vor dem Verkosten einige Zeit atmen lassen, damit sich die Fruchtaromen entfalten können.