

Vesevo Greco di Tufo DOCG

Vesevo, Kampanien, Italien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Greco di Tufo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch und intensiv
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	10-12°C
Servierempfehlung:	Vorspeisen aus Meeresfrüchten, rohem Fisch und ersten Gängen auf Gemüsebasis
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 05 00

Charakteristik

Leuchtend strohgelb, bietet er ein frisches und duftendes Bouquet mit Noten von tropischen Früchten und Apfel, kombiniert mit blumigen Düften. Am Gaumen verblüfft er durch seine intensive Schmackhaftigkeit in Verbindung mit einem angenehmen Säuregehalt.

Klima/Terroir

Der Wein kommt aus dem perfekt geeigneten Gebiet: Avellino. Die Trauben wachsen auf Terrassen mit perfekter Sonneneinstrahlung, was zu einem hervorragendem Gleichgewicht aus Aromen und Säuregehalt führt. Der Boden ist hauptsächlich vulkanisch und sandig was dem Wein einen angenehmen Hauch von Mineralität verleiht.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben gemaischt und schonend gepresst. Nach dem statischen Absetzen des Mostes erfolgt die erste Gärung bei niedriger Temperatur. Anschließend folgt die Batonnage, Kaltstabilisierung und Filtration.

Das Weingut

Das Weingut Vesevo ist ein recht junges mit über 60ha großes Weingut und produziert einige der besten Weine der Region. Als Teil der Fantini Gruppe werden zum einen moderne Technologien aber auch jahrtausendealten Weinbautradition der Region vereint. Der Name „Vesevo“ ist eine antike Bezeichnung für den Vulkan Vesuv, welche die Landschaft Kampanies über eine lange Zeit geprägt hat. Das Terroir der Region ist geprägt von vulkanischen Böden, die den Weinen einen einzigartigen Charakter verleihen. Dadurch gelingt es Vesevo sehr hochwertige Weine zu produzieren und den traditionellen italienischen Weinbau in die Moderne zu transportieren.

