

## Vesevo Aglianico Campania IGT

*Vesevo, Kampanien, Italien*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Aglianico
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	reichhaltig und fruchtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	passt zu langsam gegartem Lammkarree, Pappardelle mit Schweineragout, Braten und Filet Mignon
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 05 02

### Charakteristik

Tiefrot mit violetten Reflexen. Komplexe und intensive Nase, charakterisiert durch ein reichhaltiges Bouquet mit schwarzen fruchtigen Noten, kombiniert mit würzigen Noten und deutlichen Anklängen an Kaffee und Vanille. Schwach tanninhaltig, die Tannine sind fest und weich, sauber und trocken im Abgang.

### Klima/Terroir

Die Vesevo Weinberge liegen zwischen 450 und 550 Metern über dem Meeresspiegel und profitieren von der kühlen Brise aus dem Golf von Neapel. Im Laufe der Zeit hat diese Brise die die Vulkanasche des Vesuv ins Landesinnere geweht wodurch der Boden hier einen armen, vulkanischen Charakter gegeben wurde.

### Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben entrappt und sanft gepresst. Anschließend Mazeration für 10-15 Tage bei einer Temperatur von 26°C. Der Wein reift für 8 Monate in Fässern.

### 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 Weinbautraditionen der Region vereint. Der Name „Vesevo“ ist eine antike Bezeichnung für den Vulkan Vesuv, welche die Landschaft Kampaniens 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.

