

Ensis Aglianico Taurasi DOCG

Vesevo, Avellino, Italien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Aglianico
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	reichhaltig und kräftig mit langem Abgang
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	passt er zu T-Bone-Steak, Pappardelle mit Wildragout. Köstlich auch mit Rindfleisch Stroganoff mit Trüffeln.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 50 03

Charakteristik

Tiefes Rubinrot. Charakterisiert durch ein reichhaltiges und tiefes Bouquet mit Gewürzen (süßer Tabak und Muskatnuss), blumigen Noten (Veilchen) und Waldbeeren, die sich mit Mineralien (Feuerstein) verbinden. Hervorragende Mineralität und kräftige Tannine. Bemerkenswerter langer Abgang.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen zwischen 500 und 700 Meter ü.d.M., und sind immer einer kühlen Brise ausgesetzt, die vom Golf von Neapel weht. Die gleiche Brise hat Jahrhunderte lang vulkanische Asche vom Vesuv ins Landesinnere geweht und dem Boden einen vulkanischen Charakter verliehen. Die Trauben für diesen Wein stammt von Weinbergen, die über 40 Jahre alt.

Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben entrappt und schonend gepresst. Anschließende Mazeration für 20-25 Tage bei einer Temperatur von 26-28°C. Die Reifung erfolgt 16 Monate in Fässern aus französischer Eiche und anschließend in der Flasche.

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.

