

## ORA Fiano Terre d'Otranto DOC 2021

### Wissenswertes

Das DOC Gebiet Terre d'Otranto hat seinen Namen von der historischen Hafenstadt im Süden Apuliens. Der Absatz in Italiens Stiefel war eine alte Verwaltungseinheit, umfasste etwas mehr als die ganze Halbinsel Salento und kann auf eine wechselvolle Geschichte zurückblicken. Die etymologische Herkunft der Rebsorte Fiano ist umstritten. Es wird vermutet, dass sie identisch ist mit der "Vitis apiana", deren Namen wiederum auf die Bienen (lat.apis) zurückzuführen ist, auf die der Fiano angeblich eine magische Anziehungskraft ausübt. Andere Hypothesen leiten den Namen aus einer Vielzahl von Äpfeln (Appiana) oder einem alten Namen des Peloponnes ab. Wahrscheinlich wurde die Rebsorte Fiano in Italien schon in der Antike angebaut. Sie geriet lange in Vergessenheit und erlebte erst in den 1990er Jahren eine Renaissance. Seither erfreut sich der Fiano wachsender Beliebtheit. Hier im Salento treffen die Reben auf karge rote Böden, heiße Sommer und wenig Niederschläge, aber große Temperaturspannen zwischen Tag und Nacht. So können die Fiano-Trauben voll ausreifen mit viel Farbe, deutlich mehr Zucker und intensivem Aroma.

### Anbaugebiet

Weinberg der Kellerei südlich von Lecce im Gebiet Minervino di Lecce. Alter der Reben: 10 Jahre. Erziehungform: Spornkordon. Hektarertrag: 6000 kg.

### Traubensorte

Fiano 100%.

### Boden

Tonhaltig und sandig auf Kalksteinschichten.

### Herstellverfahren

Lese der Fiano Trauben von Hand Anfang September. Die gepressten Trauben werden einer 4-stündigen Kryomazeration bei 10°C unterzogen. Anschließende Gärung im Stahltank bei 14 – 16°C. Der Ausbau erfolgt teils im Edeltank sowie teils in Barriquefässern.

### Farbe

Leuchtendes Strohgelb.

### Bukett

Sehr elegant und komplex. Anklänge von Mandarinen- und Grapefruitschalen, Mandeln und aromatischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin sowie mit einem Hauch von weißem Pfeffer im Abgang.

### Geschmack

Einnehmend und umhüllend. Die Aromen aus dem Bukett präsentieren sich verspielt am Gaumen. Prägnante Frische und zugleich weich und sehr ausgewogen.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Weisswein bei 10-12°C.

### Lagerung

Der Ora Fiano Terra d'Otranto DOC der Kellerei Menhir kann noch 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

### Serviovorschlag

Der Ora Fiano Terra d'Otranto DOC passt hervorragend zu komplexen Fischgerichten wie Schwertfisch oder Steinbutt.

