

Aglianico Del Vulture Serpara DOC 2015

Wissenswertes

Der Aglianico del Vulture kann auf eine große Tradition zurückblicken und gilt heute als die edelste Rebsorte der Basilikata, nicht umsonst auch "Barolo des Südens" genannt. Als hommage an Manfred, Kaiser von Sizilien und Staufersohn, ziert das Wappen des Hauses Friedrich dem Staufer alle Etiketten der Kellerei. Wahrscheinlich brachten die Griechen vor über 2500 Jahren die Rebsorte Aglianico nach Süditalien. Andere Quellen, die sich hauptsächlich auf Sprachforscher berufen, sprechen von spanischen Wurzeln. Heute ist Aglianico vor allem in der Basilikata und in Kampanien beheimatet. Die auf dem Gebiet des erloschenen Vulkans Monte Vulture angebauten Rotweine haben DOC Status. Seinen Namen Serpara, übersetzt "Schlangenplatz", erhielt der alte Weinberg Maschito aufgrund der intensiven Sonneneinstrahlung. Die Lage garantiert selbst in den kältesten Perioden des Jahres ein ausgesprochen mildes Klima.

Anbaugebiet

Weinberg Maschito mit 6 ha in der Hochebene um den untätigen Vulkan Vulture. Höhenlage: 500 m.

Traubensorte

Aglianico 100%.

Boden

Vulkanisches Gestein um Monte Vulture. Hier vermischt sich Lava mit Ton und Tuff.

Herstellverfahren

Späte Ernte der Aglianico Trauben von Hand ab Mitte Oktober. Sorgfältige Kelterung über 15-20 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Dabei erfolgt ein Wiederaufguss des Mostes. Der letzte Teil der Gärung findet in französischen Allier-Barriques statt. Nach dem biologischen Säureabbau wird der Rotwein 12 Monate zu 50% in neuen Barriques mit mittlerer Röstung und zu 50% in Barriques zweiten Durchgangs ausgebaut. Schließlich reift der Aglianico Serpara noch 6 Monate in der Flasche.

Farbe

Leuchtendes und intensives Rubinrot.

Bukett

Komplex und vielschichtig dominiert von Sauerkirsch-, Vanille- und Thymiengeschmack.

Geschmack

Körperreich, weich, elegant und warm mit einer feinen Gewürznuance und einem langen Finale.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur 18-19°C. Flasche unbedingt eine Stunde vor dem Genuss entkorken.

Lagerung

Der Aglianico Del Vulture Serpara DOC kann noch 8-10 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Aglianico Del Vulture Serpara DOC eignet sich bestens zu roten Fleischgerichten aller Art, zu Wild und zu gereiftem Käse.



RE MANFREDI
 AN-NR: 0105
 Flaschen: 7.000

Gründung: 1998
 Flaschen: 235.000
 Alkohol: 13,00% Volumen
 Standort: Venosa
 Verschluss: Naturkork

Besitzer: Gruppo Italiano Vini
 Önologe: Christian Scrinzi
 Säure: 95,30 g/l
 Weinberge: 110 ha
 Anbau: konventionell

Restzucker: 4,80 g/l
 EAN: 8000160672781

Auszeichnungen:

Duemilavini 2020: 5 Punkte

Gambero R. 2020: 2.5 Gläser

Doctor Wine 2020 94 Punkte