

Luna Mater Frascati Superiore Riserva DOCG 2020

Wissenswertes

Schon das Etikett ist voller Symbolik! Luna Mater verweist einerseits auf die Mutter und Gebäerin bzw. Bewahrerin und andererseits auf den Mond, nach dessen Zyklen sich die Bauern im Weinberg immer schon gerichtet haben.

Der römische Künstler Domenico Bianci schuf diese Bild der Rückbesinnung anlässlich des 50-jährigen Bestehens der Kellerei Fontana Candida. Kaum eine andere Rebsorte weist so viele Varietäten auf wie die Rebsortenfamilie Malvasia. Ihren Ursprung hat sie vermutlich in Asien, kam aber bereits in der Antike über den griechischen Handelshafen Monemvasia nach Italien. Von daher wohl auch die Namensgebung.

Fontana Candida favorisiert 2 Vertreter dieser Rebsortenfamilie. Malvasia di Candia Aromatica zeigt aufgrund der dicken Schale erst mazeriert ihr wahres Gesicht. Dann aber um so mehr. Duftig und mit zupackender Textur und vitaler Säure, viel reife gelbe Frucht, Kräuternoten und Honigarmonen. Malvasia Puntinata gilt als die edelste weiße Traubensorte aus Frascati. Sortentypisch mit kleinen Punkten (it. punti) versehen, verdankt sie dieser Eigenschaft auch ihren Namen. Als geschützte Cuvée ist sie sowohl im Frascati DOC als auch im Superiore DOCG und seit neuestem auch in der DOC Roma zugelassen. Bei vielen Winzern ist diese Rebsorte nicht besonders geschätzt wegen ihrer geringen Produktivität. Wohl auch deshalb verzeichnet sie abnehmende Anbauflächen in Latien. Dafür trumpft sie mit einem ganzen Bündel an fruchtigen, blumigen und mineralischen Düften auf. Zudem verleiht sie Frische, Weichheit und Komplexität.

Anbaugebiet

Die ausgewählten Hügellagen erstrecken sich innerhalb des DOC-Bereichs in den Gemeinden Frascati und Monteporzio Catone. Höhenlage: 300m. Erziehungsform: Guyot mit Kordon-Zapfenschnitt. Alter der Weinberge: 50 Jahre.

Traubensorte

Malvasia di Candia 50%, Malvasia Puntinata 30%, Greco 10% und Bombino 10%.

Boden

Lockerer und durchlässiger, trockener, doch nicht arider Boden vulkanischen Ursprungs (Puzzolan mit hohem Gehalt an Kalium, Phosphor und Spurenelementen, das vor Ort als "terrinnella" bekannt ist).

Herstellverfahren

Lese der vollreifen und handverlesenen Trauben in kleine Holzkistchen erst gegen Ende Oktober. In der Kellerei wird ein Teil unverzüglich gekühlt und dann schonend gepresst. So gehen die Aromakomponenten unverändert in den Most über. Die andere Partie wird entrappt, gekühlt und direkt im Anschluss einer Hülsenmischung in kleinen Eichenfässern unterzogen. Der Önologe optimiert dadurch die Erschließung der Sortenmerkmale und erzielt eine originelle Vielschichtigkeit in der Nase und am Gaumen.

Dazu kommt eine kleine, nachträglich gelesene Traubencharge. Die von Hand entrappten ganzen Beeren kommen in den gärenden Most und tragen so dazu bei, dass die sortentypischen Duft- und Geschmackseigenschaften erhalten bleiben. Seine Reifung erfährt der Weißwein 8 Monate im Edelstahl und mindestens 4 Monate in Flaschen. Deren Lagerung erfolgt in einer zur Kellereianlage gehörenden Höhle. Diese wurde ohne maschinelle Hilfe in den Tuff gehauen, es herrscht von Natur aus eine konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Farbe

Strahlendes Goldgelb.

Bukett

Intensiv und komplex mit einem Hauch exotischer Früchte. Im Duft zeigen sich ganz klar die Ursprungstrauben der beiden Malvasia Gewächse.

Geschmack

Trocken, füllig und würzig, zugleich aber auch weich und umhüllend. Im eleganten Finish angenehm nachhaltige fruchtige Noten von reifen Birnen und grünen Mandeln.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 10°-12° C.

Der Luna Mater Frascati Superiore Riserva DOCG Wein kann noch 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag

Der Luna Mater Frascati Superiore Riserva DOCG passt wunderbar zu primi piatti der römischen Küche, zu Fisch und zu hellem Fleisch. Mit seinem exotischen Duft auch ein Weißwein zu Gerichten der indischen Küche oder zu Sushi.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 6809
Flaschen: 13.000

Alkohol: 14,50% Volumen
Verschluss: Naturkork

Säure: 5,30 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,00 g/l
EAN: 8000160656804

Auszeichnungen:

Duemilavini 2022: 5 Punkte

Gambero R. 2022: 2.5 Gläser

Doctor Wine 2024 96 Punkte