

Orsus Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 201

Wissenswertes

Ein für die Weinregion Abruzzen einmaliges Projekt wird 2009 das erste Mal vorgestellt: Orsus (dt. Bär). Hier werden zunächst Blätter und Trauben gelichtet. Dann lässt man die reifen Trauben am Weinstock austrocknen durch eine spezielle Schnitttechnik und einen späteren Lesetermin. Das Ergebnis dieser Appassimento-Technik: Ein Höchstmaß an Fruchtaromen und Zuckergehalt. Basis für einen "Super" Montepulciano d'Abruzzo.

Anbaugebiet

Eigener Weinberg Colline Teramane der Kellerei Fosso Corno.
Lage: 3ha mit 4500 Pflanzen/ha und optimaler Süd-West-Ausrichtung. Höhenlage 190m ü.d.M.

Traubensorte

Montepulciano 100%.

Boden

Lehmig und sandig.

Herstellverfahren

Fosso Corno lässt die Montepulciano Trauben durch einen speziellen Rebschnitt am Stock austrocknen. Die Ernte erfolgt ca.20 Tage später als üblich. Die ausgetrockneten Trauben haben jetzt eine deutlich höhere Aromenkonzentration. Die getrockneten Trauben werden handgelesen und in Kisten zur Kellerei transportiert. Hier findet eine langsame ca. 15-20 tägige Gärung mit Maischekontakt statt. Danach wird der Orsus Montepulciano d'Abruzzo 12 Monate in französischen Eichenholzfässern mit 15hl ausgebaut. Anschließend bleibt der Rotwein zur Verfeinerung noch 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Farbe

Intensives und dunkles Rubinrot.

Bukett

Weich und duftend. erinnert an Beeren und Kirschen, dazu eine ausgeprägte Räuchernote.

Geschmack

Warm, rund und samtig mit vollem Körper und Personalität.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Orsus bei Raumtemperatur von 18-20°C. 1 Std. vor dem Genuss dekantieren.

Lagerung

Dieser Montepulciano d'Abruzzo DOCG kann noch 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Orsus ergänzt wunderbar deftige Gerichte. Ein Rosso zu Pasta mit Fleischsauce, Braten und Wildbrettgerichten und würzige Käsesorten.



Sonstige Daten:

Flaschen: 11.100

Verschluss: Naturkork

Anbau: konventionell

EAN: 8034125060108

Fosso Corno

Veronelli 2024: 89 Punkte

Gründung: 2003

Flaschen: 350.000

Duemilavini 2023: 4 Punkte

Standort: Roseto degli

Besitzer: Marco Biscardo, Sabrina Biscardo

Önologe: Franco Campanelli und Marco

Doctor Wine 2023 93 Punkte

Monchiero

James Suckling 2022 90 Punkte

Weinberge: 30 ha