

CANTONE | PRODUKTLINIE CRU DEL SANNIO

DOP SANNIO PIEDIROSSO



REBSORTE

Piedirosso

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

5

HÖHE

120–400 m ü.d.M.

PRODUKTION PRO HEKTAR

50 dz

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

4.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

ERNTENZEIT

Zweite Oktoberhälfte und Anfang November

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Von Hand gelesene und mit automatischen sowie manuellen Auswahltischen verarbeitete Trauben. Die Mazeration auf den Schalen wird auf circa 14 Tage verlängert, mit häufigen Umpumpvorgängen.

GÄRUNG

In Stahl bei 24–26 °C

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

In Barrique

REIFUNG

In neuen französischen Holzfässern über einen Zeitraum von 6–8 Monaten. Ein weiterer Ausbau erfolgt inahltanks.

ABFÜLLUNG

Im Frühling, zwei Jahre nach der Ernte.

TERROIR

Die Weine der Linie Cru del Sannio werden auf den Weinbergen der ersten Hügel in einer Landschaft aus Flussterrassen und Hängen mit sanfter Morphologie auf Mergel angebaut. Diesem zweigeteilten Ursprung verdankt das Terroir sein komplexes Bodenmosaik: die sandig-kiesigen Böden der Terrassen, tief und trocken; junge, aber bereits ausgerichtete, fruchtbare, fügsame und leicht einzuwurzeln Böden. Und dann die alten „schwarzen Böden“ des Mergelhügels – reifere, zähe, dunkle Humusböden an der Oberfläche, gut strukturiert durch das Erbe des alten Waldes, der sie einst bedeckte, und der jahrhundertalten Arbeit der Winzer. Unterhalb der Bearbeitungstiefe findet man einen farblichen Kontrast zwischen dem tiefen und aufgrund der Ansammlung von Karbonaten weißen Horizont und dem tonig-lehmigen Substrat, einem feinen Intarsienspiel aus Ocker und Grau. Die Produktlinie Cru del Sannio stammt also bezüglich Morphologie und Boden aus einem ganz besonderen Terroir. Es ist ein komplexes Cru, ein „genossenschaftliches“ Terroir, auf dem die konstante Exzellenz der Weine zweifelsfrei der Fähigkeit der Winzer zu verdanken ist, Jahr für Jahr das Verhalten der Weinberge auf den verschiedenen Böden, Hängen und Expositionen zu regulieren und zu harmonisieren.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Die kräftige Farbe mit Granattönen als Randfarbe verdunkelt sich in der Mitte des Glases zu einem lebhaften Rubin. Im Aroma kreuzen sich kleine rote Früchte mit den würzigen Noten von Salbei, die von den intensivblumigen Nuancen von Veilchen abgerundet werden. Beim Verkosten ist er Ausdruck eines fleischigen Saftes, der die Frische eines Granatapfels mit der Intensität einer Schwarzkirsche kombiniert.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Herausragend zu Nudelgerichten und Risottos auf Gemüsebasis, sehr gut zu delikat zubereitetem Fleisch und Blauschimmelkäse.