

# 2019 SENZA VANDALISMI BIANCO

ABBIA NOVA - LATIUM, ITALIEN

ABBIA NÓVA



Die weingutseigene Beschreibung ist die Beste: "Ein einfacher, aber nicht langweiliger Wein. So, als wenn man eine Glühlampe in der Werkstatt oder im Waschraum anknipst. Überall ist dieses strahlende Licht." Die Weingärten der autochthonen Sorte Passerina sind 50 Jahre alt und liefern Mini-Erträge von 2 kg Beeren pro Rebe ab. Der Boden ist mergeliger Ton und wir befinden uns auf 550 Meter über dem Meer. Die ganzen Beeren werden 12-16 Stunden anmazeriert und dann im Ganzen gepresst, spontan im Edelstahl vergoren und bis zum Frühjahr auf der Vollhefe gereift. Danach wird der Wein weitere 2 Monate in 54 Liter fassenden Glas-Demijohns zum Absetzen gelagert. Unfiltriert und unbehandelt abgefüllt. Herrlicher Grünschimmer und ein ansprechendes Strohgelb, lebendige und kühle Nase, voller Saft und nassen Steinen. Leicht und trotzdem reichhaltig an Geschmacksinformationen. 7000 Flaschen.

<b>Rebsorte</b> Passerina	<b>Region</b> Latiun	<b>Restzucker</b> 0,06 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-10°	<b>Internationale Bewertungen</b> 17/20 P. Jancis Robinson
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Passerina del Frusinate IGT	<b>Gesamtsäure</b> 5,66 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Lehm mit Kalksteinauflage	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass, Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Abbia NÓva S.r.l - Piglio - Italien
<b>Höhe über N.N.</b> 550 Meter	<b>Ausbau</b> im Stahltank auf der Feinhefe und 2 Monate in Glas-Demijohns	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Man muss einfach nur ein wenig in der Vergangenheit graben, so wie die Cousins Pierluca und Daniele Proietti, dann kommen dabei wunderbare Geschichten heraus, wie das noch recht junge Weingut Abbia Nova eindrucksvoll zeigt. Ganz in der Nähe und südlich der „Ewigen Stadt“ Rom, liegt Piglio und die Zone Frusinate, die sich entlang der Costa Graia an das Abruzzen Gebirge anschmiegt. Teilweise konnten die Cousins alte Anlagen mit den drei Sorten Cesanese del Piglio erwerben, einer autochthonen Varietät die es hier seit 500 Jahren gibt. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.