

2017 PIGLIO

ABBIA NOVA - LATIUM, ITALIEN

ABBIA NÓVA



Im diesem Jahr konnten ein paar kleine Lagen -- Colla Passo, Colle di Grano zum bestehenden 80 Jahre alten San Giovanni -- hinzugewonnen werden. Jetzt gibt es ca. 2600 Flaschen von diesem alten Cru, den schon der römische Kaiser Nerva kannte. Der vulkanische Lehmboden ist abwechselnd von Sand und Kalk durchsetzt, das Klima ist warm mediterran, aber aufgrund der Höhe von 380-550 Meter über dem Meer relativ starken Temperaturschwankungen ausgesetzt. Die Beeren werden komplett entrappt, 20-25 Tage eingemaischt, spontan und bewusst ohne Temperaturkontrollen vergoren. Danach Reifung für 6 Monate in gebrauchten Eichenholzfässern und einem Jahr im Betongebinde, gefolgt von einem finalen Monat in 54 Liter fassenden Glas-Demijohns. Ein unwüchsiger dichter Rotwein, der an beste Syrahs von der Nord Rhône denken lässt. Fleischig, würzig, Lakritz, Holunderbeeren, getrocknete Kräuter und mit einer zupackenden Mineralität. Ungeschönt, ungefiltert und mit minimaler Schwefelung. Ein lebendiger, vor allem ein vor Spannungsgeladener Energie nur so strotzender Wein. Herb, rau, aber auch charmant sinnlich und mit warmen, fruchtigen Noten. Ein Wein mit einer nahezu intellektuellen Persönlichkeit, die es lohnt zu erforschen.

Rebsorte Cesanese d'Affile	Region Latum	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Piglio DOCG	Säure	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Sand, Schlick, Vulkanischer Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Abbia NÓVA S.r.l - Piglio - Italien
Höhe über N.N. 380 - 550 Meter	Ausbau 6 Monate im Holzfass, 12 weitere in Betongebinden und 1 Monat in Glas-Demijohns	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 Abruza Gebirge anschmiegt. Teilweise konnten die Cousins alte Anlagen mit den drei Sorten Cesanese del Piglio erwerben, einer autochonen Varietät die es hier seit 500 Jahren gibt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.