

# 2017 PIGLIO

## ABBIA NOVA - LATIUM, ITALIEN

ABBIA NÒVA



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 Leimboden 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 urwüchsiger 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.

<b>Rebsorte</b> Cesanese d'Affile	<b>Region</b> Latium	<b>Restzucker</b> 0,2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b> 17/20 P. Jancis Robinson
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Piglio DOCG	<b>Gesamtsäure</b> 6,04 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Sand, Schlick, Vulkanischer Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Abbia Nòva S.r.l - Piglio - Italien
<b>Höhe über N.N.</b> 380 - 550 Meter	<b>Ausbau</b> 6 Monate im Holzfass, 12 weitere in Betongebinden und 1 Monat 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 autochonen Varietät die es hier seit 500 Jahren gibt. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.