

2020 San Giovanni Bianco

ABBIA NOVA - LATIUM, ITALIEN

ABBIA NÓVA



Ein Wein, der weder vom Meer noch aus den Bergen stammt, sondern beide in sich vereint. In Sichtweite zum Mittelmeer auf 550 Meter wachsen die 80 Jahre alten Reben auf vulkanischem und kalkhaltigem Boden. Die ganzen Beeren werden 12 bis 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. Es ist dieser schmale Grat zwischen Komplexität und Leichtigkeit, auf dem dieser Wein über die Zunge jongliert. Gelbe Früchte, wie Quitten, wilde Kräuter und angenehme Bitterkeit am Gaumen. Weich, aber mit einem festen Zug und steiniger Mineralität ausgetastet. Da kommt Freude auf. 2600 Flaschen.

Rebsorte Bellone, Malvasia, Passerina	Region Latium	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Passerina del Frusinate IGT	Säure 5,85 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalkstein, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Abbia NÓva S.r.l - Piglio - Italien
Höhe über N.N. 550 Meter	Ausbau Im Stahltank auf der Feinhefe und 2 Monate 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 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 weiterlesen.