

# 2021 Senza Vandalismi Rosso

ABBIA NOVA - LATIUM, ITALIEN

ABBIA NÓVA



Die Reben der Variante Cesanese d'Affile sind zwischen 17 und 82 Jahre alt und wachsen auf 380-550 Meter über dem Meer über ganz Piglio verstreut. Der Boden hier ist ein Gemisch aus Sand, Ton und kalkhaltigem Mergel. Die Reben ergeben gerade mal 1,5 kg Beeren pro Rebstück. Nach achttägiger Mazeration bzw. spontanen Maischegärung im Edelstahl und Beton, folgte die Malo, bevor der Jungwein das erste Mal abgestochen wurde und bis zum Frühjahr 2022 weiterreifen durfte. Ein frivoler, rotfruchtiger Stoff, wie eine Beerenkaltschale. Das ist nicht komplex und tiefgründig, sondern ein wilder Teenager voller Energie. Herb und kräuterig, einfach, aber nicht alltäglich. Man braucht nur eine Scheibe Salami oder ein Stück Parmesan zu diesem Stoff genießen, um den ursprünglichen Geschmack Italiens zu schmecken. Manchmal sind es eben die einfachen Dinge, die einen Moment perfekt machen.

<b>Rebsorte</b> Cesanese d'Affile	<b>Region</b> Latum	<b>Restzucker</b> 1,8 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Cesanese del Piglio DOCG	<b>Säure</b> 5,15 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Lehm mit Kalksteinauflage, Sand, Schlick	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Abbia NÓva S.r.l - Piglio - Italien
<b>Höhe über N.N.</b> 380 - 550 Meter	<b>Ausbau</b> Im Edelstahl	<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.