FIORANO ROSSO IGT LAZIO, MAGNUM

Tenuta di Fiorano, Il Principe Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi

2016

Zeitlose Eleganz. Komplex, harmonisch und vollmundig fächern sich die Aromen auf. Cassis, Kirsche, Piniennadeln, balsamischen Noten und dazu erste Reifenoten wie Leder und Tabak. Seidige Gerbstoffe mit belebter Säure, einem langem Abgang und viel Reifepotential

Nur wenige Kilometer vor Rom liegt das historische Weingut Tenuta di Fiorano. Als einer der Pioniere in Italien und die Ersten in Lazio pflanzten sie unter der Leitung von Prinicpe Alberico Boncompagni Ludovisi bereits in den 1940er und 50er Jahren Cabernet Sauvignon und Merlot an. So überrascht es nicht, dass der Hauptprotagonist der Tenuta di Fiorano, der Fiorano Rosso, zu 65% aus Cabernet Sauvignon und 35% aus Merlot besteht. Er brilliert in Harmonie mit seinen feinen Tanninen und einer komplexen Aromenvielfalt und ist dabei präsent und dicht aber dennoch nie aufdringlich. Nach der Ernte von Hand und einer strengen Selektion der Trauben wird der Wein im Edelstahl vergoren und reift anschliessend für 30 Monate in gebrauchten, grossen Slawonischen Holzfässern. So erweitern schon jetzt die ersten Reifenoten das vielschichtige Aromenprofil. Reichlich Potential für mehr als ein weiteres Jahrzehnt.

Land / Region:	Italien / Lazio
Farbe:	rot
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Vulkan, sandiges Lavagestein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	mittel
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Polpette, Canelloni, Grilladen

TENUTA DI FIORANO

Die Tenuta di Fiorano ist ein historisches Weingut in der Geschichte des italienischen Weins: Jahrelang war der Fiorano eine Ikone und ein viel besprochener Wein, denn unter Prinicpe Alberico Boncompagni Ludovisi war es das Erste Weingut in Lazio, welches bereits in den 1940er und '50er Jahren Cabernet Sauvignon und Merlot anpflanzte. Eine Neuheit für Italien zu jener Zeit und noch immer strahlen ihre Weine eine seltene Eleganz und Ruhe aus.

Inmitten des Appia Antica Park vor Rom liegt das Weingut Tenuta di Fiorano. Mittlerweile wachsen hier auf rund 12 Hektaren Weinreben. Die Tenuta erstreckt sich über ganze 200 Hektaren mit Rebbergen, Olivenhainen, Ackerland und Weiden, die allesamt bereits biologisch bearbeitet wurden, als es noch gar keine biologischen Zertifizierungen gab. Hier zieht ein steter Wind von der Küste durch die Reben, da sie gerade einmal 10 Kilometer entfernt vom Tyrrhenischen Meer ihre Wuzerln schlagen. Mittlerweile führt Alessandrojacopo, der Neffe von Alberico, das Weingut traditionsbewusst und mit viel Leidenschaft und bringt vielschichtige Weine hervor, die den typischen Ausdruck der vulkanischen Böden in den berühmtesten internationalen Rebsorten verinnerlichen und ein grosses Reifepotential aufweisen. Ein würdiger Nachfolger für den Castello Solicchiata vom Etna, der ebenfalls von denselben Traubensorten und vulkanischem Boden stammte.