



Castellum Vetus

Colline Teramane
Tenuta Centorame

Anbaugebiet: Italien / Abruzzen DOCG

Rebsorte(n): Montepulciano d'Abruzzo

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2008

Die Farbe ist granatrot. In der Nase zeigen sich nach einer Belüftung Aromen von eingelegten Steinfrüchten, Gewürznelken und Pfeffer. Am Gaumen ist ein kräftiges Tannin mit einer dezenten Säure und einem angenehm füllenden Alkohol präsent. Der Abgang ist wuchtig und haftend.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zu kräftigen Fleischspeisen an Saucen, sowie zu würzigem und gereiftem Hart- und Weichkäse.

Charaktervolle Weine aus autochthonen Traubensorte

Lamberto Vannuci (im Bild mit seinem Vater) führt das 1987 gegründete Weingut bereits in 3. Generation. Die Familie Vannuci hat sich von jeher voll und ganz der regionalen Weinbautradition verschrieben. Auch heute noch ist Lamberto stolz, nur autochthone Rebsorten zu kultivieren, mit denen er besonders charaktervolle Weine produziert. Das Weingut mit Reblagen in der DOC Montepulciano d'Abruzzo und in der DOCG Colline Teramane liegt bei Casoli di Atri, rund 30 km nördlich von der Stadt Pescara. Die malerische, grüne Hügellandschaft zwischen Apennin und Meer verfügt über ein sehr vorteilhaftes Mikroklima und facettenreiche Böden, die für die Landwirtschaft wie geschaffen sind. So verwundert es auch nicht, dass die Vannuci's neben dem Weinbau auch Oliven und Kirschen kultivieren und gemischten Ackerbau betreiben. Ihren Energiebedarf decken sie sehr ökologisch mit der eigenen Photovoltaik-Anlage. Generell setzt der Qualitätsenthusiast Lamberto seit der Firmenübernahme 2002 vermehrt auf natürliche Anbaumethoden, Handarbeit und konsequente Erntebeschränkungen. Seine Produktlinie Liberamente z.B. wird ohne jegliche Zusatzstoffe produziert und auch komplett ohne Beigabe von Schwefel abgefüllt.

