

## PIETRALATA | PRODUKTLINIE CRU DEL SANNIO

DOP SANNIO GRECO



### REBSORTE

Greco

### HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento  
Kampanien

### HEKTAR

12

### HÖHE

120–400 m ü.d.M.

### ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

### STOCKDICHTE

4.000 Pflanzen pro Hektar

### DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

10 Jahre

### ERNTENZEIT

Ende September bis Anfang Oktober

### TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Kurze Kryomazeration bei einer Temperatur von 8–10 °C  
und anschließende schonende Pressung

### GÄRUNG

Vollständig in Stahl bei 12–15 °C für circa 20 Tage

### MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Nicht vorgesehen

### VERFEINERUNG

In der Flasche

### ABFÜLLUNG

April des auf die Ernte folgenden Jahres

### TERROIR

Die Weine der Linie Cru del Sannio werden auf den Weinbergen der ersten Hügel in einer Landschaft aus Flussterrassen und Hängen mit sanfter Morphologie auf Mergel angebaut. Diesem zweigeteilten Ursprung verdankt das Terroir sein komplexes Bodenmosaik: die sandig-kiesigen Böden der Terrassen, tief und trocken; junge, aber bereits ausgerichtete, fruchtbare, fügsame und leicht einzuwurzeln Böden. Und dann die alten „schwarzen Böden“ des Mergelhügels – reifere, zähe, dunkle Humusböden an der Oberfläche, gut strukturiert durch das Erbe des alten Waldes, der sie einst bedeckte, und der jahrhundertealten Arbeit der Winzer. Unterhalb der Bearbeitungstiefe findet man einen farblichen Kontrast zwischen dem tiefen und aufgrund der Ansammlung von Karbonaten weißen Horizont und dem tonig-lehmigen Substrat, einem feinen Intarsienspiel aus Ocker und Grau. Die Produktlinie Cru del Sannio stammt also bezüglich Morphologie und Boden aus einem ganz besonderen Terroir. Es ist ein komplexes Cru, ein „genossenschaftliches“ Terroir, auf dem die konstante Exzellenz der Weine zweifelsfrei der Fähigkeit der Winzer zu verdanken ist, Jahr für Jahr das Verhalten der Weinberge auf den verschiedenen Böden, Hängen und Expositionen zu regulieren und zu harmonisieren.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensives Strohgelb. Kombiniert im Aroma eine mineralische Textur mit Noten von Pfirsich, weißem Pfeffer und Feuerstein. Am Gaumen vollmundig, dynamisch und mitreißend.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu Vorspeisen und Nudelgerichten oder Risotto mit Meeresfrüchten oder gegrilltem Gemüse. Ideal in Kombination mit Krustentieren. Hervorragend zu weißem Fleisch.