

LUCCHERO | PRODUKTLINIE CRU DEL SANNIO

DOP SANNIO AGLIANICO



REBSORTE

Aglanico

HERKUNFT

Sannio-Region bei Benevento
Kampanien

HEKTAR

30

HÖHE

120–400 m ü.d.M.

PRODUKTION PRO HEKTAR

60–80 dz

ART DER REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTHE

4.000 Pflanzen pro Hektar

DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN

15 Jahre

ERNTENZEIT

Zweite Oktoberhälfte, Ausdünnung im August zur Optimierung der Produktion

TECHNIK DER WEINBEREITUNG

Von Hand gelesene und mit automatischen sowie manuellen Auswahltischen verarbeitete Trauben. Die Mazeration auf den Schalen wird auf circa 10 Tage verlängert, mit wenigen Umpumpvorgängen.

GÄRUNG

In Stahl bei 24–26 °C

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

In Barrique

REIFUNG

Nur 20 % der endgültigen Mischung reifen in neuem französischem Holz, während die restlichen 80 % in zweimal belegten Barriques reifen. 6–8 Monate Ausbau in Barrique-Fässern. Ein weiterer Ausbau erfolgt in Betontanks.

ABFÜLLUNG

Im Herbst, zwei Jahre nach der Ernte

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 einzuwurzelnde 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

Wein mit intensiver Farbe und violetten Reflexen. Das Aroma ist geprägt von intensiven Fruchtnoten, die Kirschnuancen verschmelzen mit den würzigen, Vanillenoten des Holzes. Der Geschmack ist mitreißend und intensiv mit vollmundigen, jedoch seidigen Tanninen.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Vorgerichte mit Fleischsauce, Suppen und Nudelgerichte mit Hülsenfrüchten, gebratenes rotes Fleisch, gereifte Hartkäse.