



PITHECUSA ROSSO

Indicazione Geografica Tipica

Weinberg: Aglianico, Piedirosso und Guarnaccia, drei autochthone Rebsorten, vereinen sich in diesem Wein. Die Reben gehören zu den ältesten Weinstöcken unseres Guts, und wachsen auf kleinen Terrassen in Lacco Ameno bei einer Höhe von 250 Metern über dem Meeresspiegel. Die Lage nennt sich "Coste", und bedeutet "Küsten", und dies mit Recht, denn von den kleinen Terrassen am Fuße des Monte Epomeo hat man ein wunderschönes Panorama auf den Golf von Neapel.

Weinbereitung:

Gelesen Anfang Oktober, werden die Trauben nach der Entrappung, zur Maischegärung gegeben. Mit Hilfe von Reinzuchthefen vergärt der Most in Kontakt mit den Beerenschalen bei ungefähr 18 °C. Nach ungefähr 20 Tagen wird der entstandene Jungwein von den Beerenschalen getrennt. Der Wein reift anschließend für mindestens 24 Monate in 500 Liter großen Holzfässern aus französischer Eiche.

Produktion: 8.000 bottiglie

Verkostung und Speisempfehlung:

Ein Rotwein von intensiver rubinroter Farbe. Das Bouquet hat balsamische Noten, welche an Unterholz erinnern, aber auch Noten von schwarzer Kirsche, Wildbeeren und Kakao. Am Gaumen ist er imposant, und dennoch elegant, die roten Früchte und die balsamischen Aromen werden bestätigt. Das Finale ist lang und trocken. Serviert bei 16 – 18 °C eignet sich der Pithecusa Rosso hervorragend, um gegrilltes Rindfleisch, geschmorten Rinderbraten, saisonale Pilzgerichte, deftigere Nudelgerichte oder gereifte Käsesorten zu begleiten. Wir empfehlen ihn zu Risotto oder Bandnudeln mit frischen Steinpilzen.