

2020 Sant Ansovino Bianco Marche IGT BIO

Col di Corte | Marken

Der Sant Ansovino Bianco vom Bio-Weingut Col di Corte ist ein charakterstarker Orange Wine aus der Rebsorte Verdicchio und stammt aus den Hügeln der Verdicchio dei Castelli di Jesi in den Marken. Die Trauben wachsen in der Contrada San Pietro bei Montecarotto auf kalk- und lehmreichen Böden in rund 200 bis 250 Metern Höhe. Ein Teil der etwa 45 Jahre alten Reben wird im traditionellen doppelt gebogenen Erziehungssystem gepflegt, das eine besonders gute Durchlüftung der Trauben ermöglicht und so eine späte, aromatisch konzentrierte Lese erlaubt.

Im Keller verfolgt Col di Corte einen bewusst natürlichen Ansatz. Die von Hand gelesenen Verdicchio-Trauben vergären spontan mit wilden Hefen im Edelstahltank. Während der Vinifikation bleibt der Most länger auf der Maische, eine für Weißwein eher ungewöhnliche Methode, die dem Wein Struktur, Grip und seine typische orangefarbene Tönung verleiht. Der Sant Ansovino wird zudem nicht filtriert und ohne zugesetzten Schwefel ausgebaut, wodurch er besonders authentisch und lebendig bleibt. Im Glas zeigt sich der Wein kraftvoll und komplex mit Noten von reifer gelber Frucht, Kräutern und einer salzigen Mineralität. Die feine Gerbstoffstruktur und der lange, würzige Nachhall unterstreichen seinen eigenständigen Charakter.



Sensorik

Farbe	orange
Duft	Kräuter, Pfirsich, Feuerstein
Geschmack	komplex, lebhaft Säure, engmaschig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Pasta mit weißem Ragout, Kalbsteak

Produzent

Bio ist für Giacomo von Col di Corte keine Spezifikation, keine Marke, nicht nur ein Wort, sondern alles, was dieser Begriff zusammenfassen soll. Es ist eine Landwirtschaft, es ist Respekt vor der Natur in dem Bewusstsein, dass Landwirtschaft ein Eingriff des Menschen in die Natur ist. Die Natur würde spontan ganz andere Ergebnisse hervorbringen Wo heute ein Weinberg oder ein bebautes Feld ist, wäre ein Wald oder ein einfaches Gewirr von Brombeeren, das Wort, das diesen Ansatz am besten zusammenfasst, ist:

Agrarökologie. Col di Corte produziert Wein mit der Absicht, eine Ressource (kein Produkt) anzubieten, die gesund und angenehm ist und einen hohen Trinkgenuss bietet. Giacomo ist davon überzeugt, dass das Handwerk in jedem Arbeitsbereich heute die siegreiche Waffe in einer Welt ist, in der das industrielle Modell seine Grenzen, wenn nicht gar sein Scheitern gezeigt hat. Heute sind es die Handwerker, die uns lehren sollten, wie man lebt, diejenigen, die durch ihre Erfahrung, ihr Wissen und ihre Tradition, durch ihre Kultur, um nur ein Wort zu gebrauchen, in der Lage sind, etwas Einzigartiges anzubieten.

Gründungsjahr	2011
Anzahl der Mitarbeiter	4
Rebfläche	12,5 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	45.000
Rebsortenspiegel	Verdicchio (8H), Montepulciano (3H), Sangiovese(1/2 H), Cabernet Sauvignon (1H)

Col di Corte | Via San Pietro 19a | 60036 Montecarotto