

2021 A.D. 1212 Umbria Rosso IGT

Decugnano dei Barbi | Umbrien

Der rote Cru A.D. 1212 Umbria Rosso IGT von Decugnano dei Barbi wird aus den Rebsorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Montepulciano gekeltert. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden marinen Ursprungs, was den Weinen Mineralität und Eleganz verleiht. Nach einer selektiven Lese erfolgt die Gärung in Edelstahltanks. Anschließend reift etwa die Hälfte des A.D. 1212 Umbria Rosso IGT für 12 Monate in französischen Barriques. Der Umbria Rosso IGT besitzt Struktur, Tiefe und Komplexität, ohne die Frische zu verlieren.

Im Glas präsentiert sich der A.D. 1212 mit tiefem Rubinrot. In der Nase entfaltet er eine komplexe Aromatik von reifen dunklen Beeren, Pflaume und Schwarzkirsche, unterlegt von würzigen Noten, Tabak, Kakao und feinen Röstnuancen. Am Gaumen wirkt er vielschichtig und kraftvoll mit reifen Tanninen, einer harmonischen Säure und langem, mineralisch-würzigem Nachhall. Er verbindet Fülle und Eleganz mit einer klaren Handschrift des Terroirs.



Sensorik

| | |
|------------------|--|
| Farbe | rubinrot |
| Duft | schwarze Pflaume, Tabak, Kakao |
| Geschmack | vollmundig, kräftiger Körper, kräftiges Tannin |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|---------------------|
| Ausbau | Barrique, Edelstahl |
| Trinkreife | 2025-2032 |
| Trinktemperatur | 16-18°C |

Speiseempfehlung

geschmortes dunkles Fleisch, Wildgerichte, Hartkäse

Produzent

Das Weingut Decugnano dei Barbi kann auf eine Geschichte zurückblicken, die bis ins Jahr 1212 reicht, als die Ländereien noch dem Domkapitel von Orvieto gehörten und Wein für die Geistlichkeit erzeugt wurde. Im Jahr 1973 entdeckte Claudio Barbi diesen verlassen Ort neu, fühlte sich mit dem Land verbunden und legte den Grundstein für die Wiederbelebung, indem er Weinberge anpflanzte und das Weingut errichtete. Schon 1978 wurden die ersten eigenen Weine gefüllt, die den Charakter der Region widerspiegelten und Decugnano als ambitionierten Erzeuger bekannt machten. Die Stärke des Guts liegt in seinem Terroir. Auf rund 63 Hektar, davon etwa 33 Hektar bestockt, wachsen die Reben auf sandig-tonigen Böden marinen Ursprungs, durchzogen von Fossilien und gelegen auf 320 Metern Höhe. Diese Voraussetzungen verleihen den Weinen Mineralität und Frische mit klarer Herkunftsprägung. Heute führt Enzo Barbi das Familienweingut mit derselben Hingabe wie sein Vater weiter – ein Zusammenspiel von Tradition und Innovation, verwurzelt im historischen Boden von Orvieto.

Decugnano dei Barbi | Località Fossatello 50 | 05018 Orvieto (TR)