2021 Terra Calcinara Conero DOCG BIO

La Calcinara | Marken

IT-BIO-015



Mit dem Terra Calcinara wollen Eleonora und Paolo in voller Aufrichtigkeit die Früchte ihrer Weinberge in Candia in einen Wein übersetzen. Ehrlich, unverstellt, ganz nah am Ort. Terroir heißt das Zauberwort, das diesem Conero DOCG seine eigene Identität verleiht: kalkreiche Böden voller Fossilien, südliche Exposition, geringe Hektarerträge und perfekt gereifte Trauben sind die Basis.

Aus 85% Montepulciano und 15% Sangiovese entsteht ein komplexer Rosso Conero DOCG, der nach Marascakirschen, Cassis, Blüten, Gewürzen und einem Hauch Blutorange duftet. Die spontan vergorenen Moste gären in offenen Holzbottichen, mit ganzen Beeren und sanftem Untertauchen des Tresterhutes. So bleibt die lebendige Frische der Frucht erhalten. Nach 24 Monaten in großen Eichenfässern und weiterer Flaschenreife zeigt Terra Calcinara am Gaumen eine dichte, doch schwebende Textur, salzige, seidig gewobene Tannine und einen langen, mineralischen Nachhall. Ein Wein mit Charakter und Tiefgang, der ebenso gut zu Lamm und Schmorgerichten wie zu reifem Pecorino passt.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Tabak, balsamische Noten, Schwarzkirsche
Geschmack	komplex, mittlere Säure, engmaschiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2026-2036
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

kurzgebratenes Rinderfilet, geschmorter Knoblauch, gereifter Hartkäse

Produzent

La Calcinara wurde 2007 von den Geschwistern Eleonora und Paolo Berluti gegründet. Beide sind studierte Önologen und begannen mit ihrem Weingut La Calcinara aus einem Grund. Leidenschaft für Wein und die autochthonen Trauben der Marken. Heute bauen die beiden auf 12 Hektar Rebfläche
Montepulciano, Verdicchio und Chardonnay an. Ihr Ziel ist es, vor allem den Montepulciano zu maximalen Ausdruck zu bringen. Durch ihre Erfahrungen im Ausland - in Neuseeland, Chile und Bordeaux - und ihr Engagement füllen Eleonora und Paolo mittlerweile 42 000 Flaschen im Jahr ab. Die
ganze Familie ist bei La Calcinara mit eingebunden und jeder nimmt an dem gesamten Produktionszyklus teil, vom Beschneiden der Reben zur Traubenlese in kleinen Kisten, über den Ausbau in Eichenfässern bis zu der Vermarktung des Weines. Zwei verrückte Pioniere, die aussagekräftige, sehr komplexe und faszinierende Weine machen.

Gründungsjahr	2007
Anzahl der Mitarbeiter	2 Inhaber und 2 Angestellte
Rebfläche	12 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	42 000
Rebsortenspiegel	Montepulciano (65%), Verdicchio (25%), Chardonnay (5%), Sangiovese

Az. Agr. La Calcinara di Paolo Berluti & C. S.S. | Via Calcinara 102/A | IT 60131 Candia

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN