

2022 Rame Pinot Grigio dell Otrepo Pavese DOC MAGNUM

Cordero San Giorgio | Lombardei

Die Weinberge, in denen die Trauben für den 100%ige Pinot Grigio Rame von Cordero wachsen, befinden sich in Santa Giuletta. Die Böden sind lehmig und das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 30 Jahren. Wenn Reben ein solches Alter besitzen, produzieren sie vollreife, extraktreiche und konzentrierte Trauben, die bei Cordero ausschließlich von Hand gelesen und in kleinen Einzelkisten ins Weingut transportiert werden. Nach dem Abbeeren erfolgt eine kurze Mazeration unter Inertgas in der Presse und anschließend eine sanfte Pressung. Daraus resultiert die Farbextraktion, die neben der klaren Kupferfarbe zu dezenten Bitterstoffen führt. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung werden etwa 20% des Jungweines in gebrauchten Barriques für 6 Monate ausgebaut. Der andere Teil des Jungweines wird etwa 6 Monate lang bis kurz vor der Abfüllung in Edelstahlbehältern auf der Feinhefe gelagert. So entsteht ein intensiv kupferfarbener Wein mit Aromen von Apfel, Birne, Aprikose und Akazienblüten und einem cremigen, fast honigartigen Abgang. Am Gaumen ist er trocken, weich und cremig mit einem lang anhaltenden Abgang mit einem dezenten Tannin-Nachgeschmack.



Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Birne, getrocknete Sommerblumen, Mandel
Geschmack	lebhaft Säure, ausgewogen, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

leichte Vorspeisen, Sommersalate, grüner Spargel

Produzent

Das Weingut Cordero San Giorgio im Oltepò Pavese wird von den Kindern von Mario Cordero und damit den Nichten und Neffen Luca Currado Vietti aus Castiglione Falletto geführt. Das piemonteser Weingut Vietti gehört zu den großen Namen des Piemonts. Francesco, Lorenzo und Caterina Cordero sind im Familienweingut Vietti aufgewachsen und haben in Kellereien in Frankreich, den USA und Neuseeland weitere Erfahrungen gesammelt. Das Weingut verfügt über 22 Hektar Rebfläche, die sich auf 250 Meter Höhe über die Hügel von Santa Giuletta erstrecken. Angebaut werden die gebietstypischen Rebsorten Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot Nero, die unbestrittene Herrscher des Oltrepò. Auf den verbleibenden Hektar des Anwesens wurde beschlossen, den jahrhundertealten Eichenwald zu erhalten, der ebenso wertvoll wie unverzichtbar für das Wohlergehen des Bodens und des Ökosystems ist.

Gründungsjahr	2019
Rebfläche	22 Hektar
Rebsortenspiegel	Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay und Pinot

Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta