

2023 Diverto Trebbiano d'Abruzzo DOC BIO

Torre dei Beati | Abruzzo

der Diverto Trebbiano d'Abruzzo DOC ist ein filigraner, fein ziselierter Trebbiano von Torre dei Beati, der zeigt, wie viel Charakter in dieser oft unterschätzten Rebsorte steckt. Die Trauben stammen aus einem nur rund einem Hektar großen, organisch bewirtschafteten Weinberg mit älteren Reben, auf kühlen Hängen nahe der Adria, wo der Wind für Frische, langsame Reife und eine ausgeprägte salzige Ader sorgt.

Im Weinberg wird konsequent von Hand gearbeitet, die Erträge werden niedrig gehalten und nur perfekt ausgereifte Trauben gelesen, bevor sie spontan mit Naturhefen vergären. Anschließend reift Diverto etwa zwölf Monate auf der Feinhefe in den gleichen Gärbehältern, was ihm Dichte, Struktur und Komplexität verleiht, ohne die Sortenfrische zu verlieren.

Im Glas zeigt er ein strohgelbes, leicht gold schimmerndes Kleid, in der Nase eine elegante, subtile Aromatik von weißen Blüten, Wildkräutern, Zitrus, Limetten- und Zitronenzeste, dazu Anklänge von grünem Apfel und ein Hauch Honig. Am Gaumen wirkt der Diverto erstaunlich dynamisch. Er startet weich und geschmeidig, wird dann von einer straffen, zitrischen Säure, deutlicher Mineralität und fast salziger Spannung getragen, bleibt dabei aber schlank, energiegeladen und sehr lang, mit einem feinherben, leicht aprikosigen Nachhall.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Kräuter, weiße Blüten, Zitrus
Geschmack	lebhaft Säure, strukturiert, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2026-2034
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Fischgerichte, mittelreifer Blauschimmelkäse, kräftige Weißschimmelkäse

Produzent

Torre dei Beati ist ein familiengeführtes Bio-Weingut in Loreto Aprutino, eingebettet zwischen Adriatischem Meer und Gran Sasso. Auf rund 21 Hektar kultivieren Adriana Galasso und Fausto Albanesi autochthone Rebsorten wie Montepulciano, Pecorino und Trebbiano d'Abruzzo, deren Trauben in 250–300 Metern Höhe langsam zur physiologischen Reife gelangen. Seit 1999 werden die Weinberge konsequent biologisch bewirtschaftet, mit großer Sorgfalt für Bodenleben, Biodiversität und die Natürlichkeit der Weine. Aus diesen eigenen Lagen entstehen jährlich rund 100.000 Flaschen, die mit strenger Selektion und schonender Kellerarbeit den Charakter der Abruzzo klar und authentisch ins Glas bringen.

Torre dei Beati | Contrada Poggioragone 56 | 65014 Loreto Aprutino (PE) | Italien