

2023 Frammento Orvieto classico DOC

Decugnano dei Barbi | Umbrien

Der Ricordi d'Estate ist ein unkomplizierter aber durchaus charaktvoller Wein für jeden Tag. Die Weinberge von Decugnano dei Barbi liegen nahe Orvieto auf Böden marinen Ursprungs, reich an Kalk und fossilen Muschelschalen. Dieses Terroir, kombiniert mit steter Durchlüftung und großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, verleiht den Weinen Frische und eine prägnante Mineralität. Im Keller werden die Vermentino-Trauben schonend entrappt, gepresst und bei kühlen Temperaturen im Edelstahltank vergoren. Ein dreimonatiger Ausbau auf der Feinhefe bringt zusätzliche Textur und Komplexität. Kleine Anteile von Chardonnay und Sauvignon Blanc fügen aromatische Finesse und Balance hinzu.

Im Glas zeigt der Ricordi d'Estate eine leuchtend helle Farbe, duftet nach Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen wirkt er lebendig und klar, getragen von saftiger Frische, feiner Mineralität und einem ausgewogenen, eleganten Abgang.



Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	weiße Blüten, Ananas, Zitrusfrüchte
Geschmack	frisch, feine Würze, saftige Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

leichte mediterrane Vorspeisen, Muscheln, leichte Gemüsegerichte

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)