

2023 Oniro Cesanese Lazio IGT

Casale Vallechiesa | Latium

Der Oniro Cesanese I.G.P. Lazio erzählt vom Traum eines Weinguts, das seit 1880 in fünf Generationen der Familie Gasperini geführt wird. Auf den vulkanischen Hanglagen südlich von Rom, im Herzen der Castelli Romani, gedeiht die autochthone Rebsorte Cesanese in sortenreiner Vinifikation.

Südexponierte Lagen, mineralreiche Vulkanböden und ein bewusst niedriger Ertrag von rund sechs Tonnen pro Hektar sorgen für konzentrierte, ausdrucksstarke Trauben, die ausschließlich per Hand in der zweiten Oktoberhälfte gelesen werden. Im Keller vergärt die Maische bei kontrollierten 26 bis 28 Grad Celsius über 18 bis 20 Tage, begleitet von zwei wöchentlichen Umpumpungen, bevor der Oniro rein in Edelstahl reift. Ganz ohne Holz, um die Frische und den typischen Ausdruck des Terroirs zu bewahren.

Im Glas zeigt sich ONIRO in sattem, tiefem Rot, mit einem Bouquet aus roten Früchten, Waldbeeren und feinen Gewürzen. Am Gaumen entfaltet sich eine komplexe Aromatik aus Waldfrucht, Unterholz, Leder und Tabak, getragen von weichen, samtigen Tanninen und angenehmer Länge.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	schwarze Pflaume, Gewürze, Waldbeeren
Geschmack	rund, vollmundig, anhaltend

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2032
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Lamm oder Wildschmorbraten sowie gereiften Pecorino

Produzent

Casale Vallechiesa ist das Ergebnis einer Familientradition, die sich seit über 130 Jahren ununterbrochen fortsetzt und heute zu den innovativsten Weingütern der Region Latium zählt. Im Herzen von Frascati hat die Familie Gasperini einen modernen, qualitätsorientierten Betrieb geformt. Im Mittelpunkt stehen autochthone, vulkanische Weine höchster Qualität, ausschließlich DOCG, DOC und IGT, darunter Frascati, Frascati Cannellino DOCG, Malvasia Puntinata IGT, Bombino IGT, Cesanese IGT und Syrah IGT.

Casale Vallechiesa | Via Pietra Porzia, 19/23 | IT 00044 Frascati (Roma)