

2024 Frammento Orvieto classico DOC

Decugnano dei Barbi | Umbrien

Der Frammento Orvieto Classico DOC von Decugnano dei Barbi entstammt Weinbergen im Herzen des Orvieto Classico-Gebiets. Die Böden in dieser Gegend sind reich an fossilen Fragmenten wie Muschelkalk und verleihen den Wein eine unverkennbare Mineralität. Gekeltert wird der Frammento aus den Rebsorten Grechetto, Vermentino, Sauvignon Blanc und Procanico, die in optimaler Höhenlage mit warmen Tagen und kühlen Nächten eine hervorragende aromatische Präzision entwickeln. Im Keller werden die einzelnen Partien getrennt vinifiziert. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur ausschließlich im Edelstahltank, um die klare Frucht und die salzige Note des Terroirs zu bewahren. So entsteht ein Wein, der bewusst auf Holz verzichtet und ganz auf Reinheit, Frische und Transparenz setzt.

Im Glas zeigt sich ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase dominieren frische Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich und Anklänge exotischer Früchte, untermalt von Kräuternoten und einer feinen salzigen Brise. Am Gaumen wirkt der Frammento lebendig, elegant und klar konturiert. Die saftige Frucht und vibrierende Säure stehen im Vordergrund, getragen von einer deutlichen Mineralität, die dem Wein Finesse und Länge verleiht. Der Abgang ist präzise, frisch und animierend. Ein charaktvoller Ausdruck des Orvieto Classico, der seine Herkunft unverkennbar widerspiegelt.



Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	Kräuter, Ananas, Zitrusfrüchte
Geschmack	frisch, elegante Struktur, feine Würze

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Spaghetti Vongole, leichte Gemüsegerichte, Hühnerfleischgerichte

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 widerspiegeln 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)