



IGP Bianco Terre di Chieti Abruzzo

Veneia Spinalba 2024

CHF 12.50

-  75cl
-  12.5%
-  Abruzzo
-  Sauvignon Blanc, Trebbiano
- AN** 2794724

Degustationsnotiz

Frisch, verspielt und ungemein fruchtig zeigt sich die Assemblage von Trebbiano und Sauvignon Blanc. Grapefruit, grüner Apfel und gelbe Aprikosen mit einem Schuss Kräuterwürze beherrschen die intensive Aromatik; diese Aromen bestimmen ebenfalls den Gaumeneindruck, unterlegt mit einer wunderbaren Frische und Unbeschwertheit.

Herstellung

Die ganzen Trauben geniessen ein paar Tage Kaltstandzeit um mehr Frucht zu gewinnen. Dann Abbeeren und sanftes Pressen. Vinifikation in Stahltanks. Der Wein wurde 6 Monate in Stahltanks ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Produzent

Veneia liegt in den Hügeln der Abruzzo, wo es steile Hänge, dichte Wälder, viel Ackerbau und eben auch ein paar Rebberge gibt. Nicolino Paolucci betreibt hier mit seiner Familie ein Weingut mit knapp zehn Hektaren. Veneia ist ein typisches Familienunternehmen und Handwerk ist Trumpf, industriell gefertigte Erzeugnisse sind hier ein absolutes Fremdwort. Nicolino arbeitet bevorzugt mit regional-typischen Traubensorten und keltert bewusst sehr fruchtige Weissweine, sowie gehaltvolle Rotweine.

Region

Zwischen Bergen und Meer zeigt sich hier eine der schönsten Weinbauregionen Italiens, eingerahmt von der blauen Adria und der Gebirge Gran Sasso und Majella bilden hier fruchtbare Böden nicht nur beste Bedingungen für die Reben sondern für die ganze Fauna und Flora. Auf den 33'500 Hektaren werden hier die Sorten Trebbiano, Pecorino und allen voran Montepulciano angebaut.