

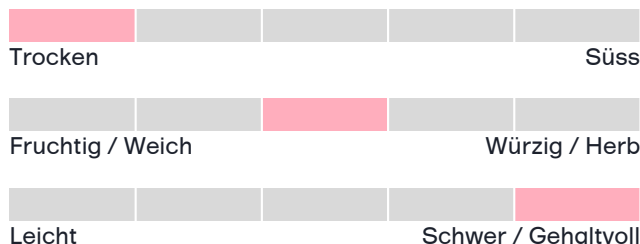


VIGNA SAVUCO



Terre di Cosenza DOP, Serracavallo, Kalabrien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2015

Notizen

Trocken, schwer und samtig, eine Fülle der edelsten Aromen, eingebunden in einen warmen Mantel von Holz, Beeren und Tabak; der Abgang ist lang anhaltend. Kurzum, dieser Wein ist ein verstecktes Juwel.

Vinifikation

Nach einer Stocktrocknung wird der Wein im Holzfass vergoren und für 30 Monate in Barriques ausgebaut. Danach folgt eine 12monatige Reifung in der Flasche

Traubensorten

100% Magliocco

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

Concours Mondial de
Bruxelles ORO (2012)

3/3

SERRACAVALLLO

Das Valle del Crati ist ein Tal zwischen dem Appenin und den Pollino Bergen. Eine blühende Vegetation prägt diese Lage. Die Kellerei Serracavallo besitzt auf einer Höhe von 600 Meter 55 ha Land. Von den 30 ha für den Weinbau vorgesehenen Weinberge werden inzwischen 15 ha genutzt. Die Ausrichtung der Weinberge gegen das Meer und die grossen Temperatur-Unterschiede zwischen Tag und Nacht tragen zu einer aussergewöhnlichen Traubenqualität bei. Zur Verbesserung der Weine wurde neben der einheimischen Sorte Magliocco auch Cabernet Sauvignon, Merlot und Riesling angepflanzt. Dank dem eifrigen Bestreben von Demetrio Stancati werden die Weine seit dem Jahrgang 2012 unter der neu geschaffenen Appellation - Terre di Cosenza DOP - abgefüllt.

<http://www.viniserracavallo.com>