

Vigneto Santa Teresa Frascati Superiore DOCG 2022

Wissenswertes

Kaum eine andere Rebsorte weist so viele Varietäten auf wie die Rebsortenfamilie Malvasia. Ihren Ursprung hat sie vermutlich in Asien, kam aber bereits in der Antike über den griechischen Handelshafen Monemvasia nach Italien. Von daher wohl auch die Namensgebung.

 Fontana Candida favorisiert 2 Vertreter dieser Rebsortenfamilie. Malvasia di Candia Aromatica zeigt aufgrund der dicken Schale erst mazeriert ihr wahres Gesicht. Dann aber um so mehr. Duftig und mit zupackender Textur und vitaler Säure, viel reife gelbe Frucht, Kräuternoten und Honigarmonen.

 Malvasia Puntinata gilt als die edelste weiße Traubensorte aus Frascati. Sortentypisch mit kleinen Punkten (it. punti) versehen, verdankt sie dieser Eigenschaft auch ihren Namen. Als geschützte Cuvée ist sie sowohl im Frascati DOC als auch im Superiore DOCG und seit neuestem auch in der DOC Roma zugelassen.

 Bei vielen Winzern ist diese Rebsorte nicht besonders geschätzt wegen ihrer geringen Produktivität. Wohl auch deshalb verzeichnet sie abnehmende Anbauflächen in Latien. Dafür trumpft sie mit einem ganzen Bündel an fruchtigen, blumigen und mineralischen Düften auf. Zudem verleiht sie Frische, Weichheit und Komplexität.

Anbaugebiet

13 Hektar in der Gemeinde Santa Teresa, die zur Stadt Rom gehört.
 Höhenlage: 300m.

Traubensorte

Malvasia puntinata del Lazio 30%, Malvasia di Candia Aromatica 30%, Trebbiano Toscana 30%, Greco 10%.

Boden

Vulkanische Böden, reich an Kalium, Phosphor und Spurenelementen.

Herstellverfahren

Die Lese wird je nach Rebsorte und Reifegrad differenziert durchgeführt. Zuerst die Malvasia, dann die Grecorebe und zuletzt der Trebbiano. Der schonenden Pressung folgt die Weißweibereitung für Trebbiano und Greco. Die Malvasia Trauben werden über 12 Std. einer Kaltmazeration unterzogen zur optimalen Extraktion der Schalenbestandteile. Nach der statischen Mostklärung findet die Gärung bei 15°-16° C unter Zugabe von Reinzuchthefen statt. Der junge Weißwein reift dann in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks bis zur Abfüllung im Mai.

Farbe

Helles Goldgelb.

Bukett

Zarter, aber präsender Duft mit feinen blumigen Noten, auch Salbei und Apfel.

Geschmack

Vollmundig, weich, frisch und lebhaft, feine Würze mit langem Abgang von Süßmandel, sehr elegant.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 10°-12°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Vigneto Santa Teresa Frascati Superiore DOCG jung zu trinken.

Serviovorschlag

Der Vigneto Santa Teresa Frascati Superiore DOCG begleitet ausgezeichnet Vorspeisen, erste Gängen, Fisch und kalte Gerichte mit hellem Fleisch.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 6804

Alkohol: 13,50% Volumen

Säure: 5,00 g/l

Restzucker: 3,50 g/l



Flaschen: 40.000

Verschluss: Presskork

Anbau: konventionell

Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186
EAN: 8000160656651

Auszeichnungen:

Duemilavini 2024: 4 Punkte

Gambero R. 2024: 2 Gläser

Doctor Wine 2024 92 Punkte

FONTANA CANDIDA

Gründung: 1958
Flaschen: 600.000
Standort: Frascati

Besitzer: Gruppo Italiano Vini
Önologe: Mauro Merz
Weinberge: 221 ha