Martel.
Wein geniessen.

# Core Bianco 2023

Campania IGT
Montevetrano

Greco, Fiano

2023

Kampanien

Apéro, Pizza&Pasta & Risotto, Spargeln, Sushi, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art

trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)

naturnah

13.50 % Vol.

mittelschwerer Wein

Montevetrano

## Zum Wein

Silvia Imparato machte sich als Pionierin einen Namen mit ihren süditalienischen Vorzeigeweinen. Der Core Bianco ist ein gut strukturierter, fruchtig-eleganter Weisswein aus den lokalen Trauben Greco und Fiano. Nach der Gärung werden die beiden Sorten cuvetiert und 8 Monate gereift. Die Trauben stammten aus der Region Sanno im Hinterland von Neapel.


© Martel AG St.Gallen

Italien / Kampanien

# Winzerportrait Montevetrano

Silvia Imparato, Gründerin und Gutsleiterin

## Weingut

| | |
|---|---|
| | 1994 |
| | 5 ha |
| | Besitz: White Bridge Investments<br>Gutsleitung: Luigi Ulisse und Silvia Imparato<br>Weinbereitung: Domenico La Rocca |
| | Rot: Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico |
| | Ton |

## Anbau

| | |
|---|---|
| | konventionell |



© Martel AG St.Gallen

# Aus diesem Grund

**Martel-Einordnung**

Montevetrano gehört zu den grossen Kultweinen Süditaliens. Die Gründerin Silvia Imparato baute das Weingut zu einem süditalienischen Vorzeigebetrieb auf. Für uns ist Montevetrano ein Paradebeispiel für grosse italienische Rotweine: kraftvoll, präzise und gleichzeitig von erstaunlicher Finesse.

**Einzigartig**

Die Weinberge liegen in San Cipriano Picentino, wenige Kilometer von Salerno entfernt, eingebettet zwischen Meer und den Picentini-Bergen. Dieses Zusammenspiel aus mediterranem Klima, kühlen Bergwinden und südwestlich ausgerichteten Hängen sorgt für eine besonders ausgewogene Reife der Trauben.

**Überblick**

Die Geschichte von Montevetrano begann in den 1980er-Jahren, als die Gründerin Silvia Imparato, eigentlich Fotografin, gemeinsam mit Freunden begann, mit Wein zu experimentieren. Einer dieser Freunde war der bekannte Önologe Riccardo Cotarella, der bis heute eine Rolle in der Entwicklung der Weine spielt. Der erste Jahrgang wurde Anfang der 1990er-Jahre produziert und erregte schnell internationale Aufmerksamkeit. Seitdem gilt Montevetrano als Referenzwein aus Kampanien. Das Weingut umfasst rund 26 Ha Land, davon etwa 5–5.5 Ha Rebberge. Angebaut werden Cabernet Sauvignon, Merlot und Aglianico, eine Kombination aus internationalen und lokalen Rebsorten, die den Stil von Montevetrano prägt. Aus 3 Rebbergen mit jeweils einer der Sorten stammen die Trauben, die separat vinifiziert werden. Moderne Hilfsmittel wie Bodenfeuchtigkeitssensoren und gezielte Bewässerung unterstützen die Arbeit, gleichzeitig setzt das Weingut auf möglichst schonende Eingriffe und nachhaltige Methoden. Die Trauben werden separat vinifiziert und anschliessend zur finalen Cuvée komponiert. Traditioneller Ausbau in französischen Barriques. Resultat ist ein Wein von grosser Komplexität und bemerkenswerter Langlebigkeit.

**Emotionen**

Magische Lage, Süditalien pur. Die Weine sind mediterran geprägt und elegant.

## «Süditalienische Spitze seit 30 Jahren.»

— Martel über Montevetrano


© Martel AG St.Gallen

# Impressionen

© Martel AG St.Gallen