



Martel.
Wein geniessen.

Montevetrano 2008

Colli di Salerno IGP
Montevetrano



Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico



2008



Kampanien



Hartkäse, Italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild



grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen



13.00 % Vol.



mittelschwerer Wein



Montevetrano

Zum Wein

Mehrheitlich Cabernet Sauvignon mit Merlot und Aglianico. Der Montevetrano betört mit Aromen von Pilzen und Leder. Er bietet höchsten Trinkgenuss. Schöne Würze. Etwas Tabak. Am Gaumen ausgewogen, sehr feine Tannine. Eleganz und Kraft vereint. Dieser Spitzenwein aus Kampanien ist ein Erlebnis der besonderen Art.

Winzerportrait Montevetrano



Silvia Imparato, Gründerin und Gutsleiterin

Weingut



1994



5 ha



Besitz: White Bridge Investments
Gutsleitung: Luigi Ulisse und Silvia Imparato
Weinbereitung: Domenico La Rocca



Rot: Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico



Ton

Anbau



konventionell

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Montevetrano gehört zu den grossen Kultweinen Süditaliens. Die Gründerin Silvia Imperato 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 Imperato, 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

Impressionen

