



Martel.
Wein geniessen.



Core Bianco

Campania IGT

Winzer	Montevetrano
Region	Kampanien
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	Campania IGT
Kategorie	Weisswein
Traubensorte	Greco, Fiano
Anbauart	naturnah
Alkoholgehalt	13.50 % Vol.

Südlich von Neapel überstrahlt das Weingut Montevetrano mit eigenständigen Weinen und grandiosen Fachpresse-Lorbeeren die Szene Kampaniens. Verantwortlich zeichnet eine kluge und sensible, qualitätsfanatische Weinenthusiastin: Silvia Imparato. Montevetrano bietet mit dem Core Bianco einen edel-strukturierten, fruchtig-eleganten Weissen aus den lokalen Trauben Greco und Fiano.

Weingut Montevetrano

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Silvia Imperato öologische Beratung: Riccardo Cotarella
Rebberge	5 ha
Sortenspiegel	Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico Taurasi, Greco, Fiano
Weinstil	Vielschichtige, differenzierte Aromatik, füllig-üppiger Körper und dennoch elegant, im Gaumen kompakt und dicht verwobenes Tannin, das eine lange Reifezeit unterstützt.



Südlich von Neapel macht ein Weingut Furore, bei uns ist es immer noch ein Geheimtipp. Mit 96 Parkerpunkten war der Start nach Mass, die Nachfrage danach kaum zu bewältigen. Dass der Gambero Rosso Jahrgang um Jahrgang mit 3 Gläsern dekorierte, macht diesen Wein von Silvia Imperato (in Zusammenarbeit mit dem renommierten Önologen Riccardo Cotarella) zum Kultwein.

Das Weingut, besser das Landwirtschaftsgut Montevetrano von Silvia Imperato ist auf einem Hügel gelegen, der sich zwischen Paestum und Pompei erhebt. Der Grundbesitz umfasst 27 ha. Nur auf gut 5 ha allerdings sind Reben gepflanzt mit den Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Aglianico Taurasi. Gepflanzt bzw. umgepfropft wurde 1985 und erst 1991 wurde der erste Wein verkauft. Sehr schnell erlangte man internationale Berühmtheit mit besten Kommentaren zum Wein vom massgebenden Weinjournalisten.

Der Montevetrano ist eine Assemblage aus hauptsächlich Cabernet Sauvignon mit Merlot und Aglianico. Lange Mazeration während etwa 20 Tagen, Gärung in Stahltanks. Anschliessend Ausbau während 8 - 12 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche.