

Aus den Marken

Weingut Simone Capecci San Savino / MARCHE

„Als Winzer besitzt Simone Capecci die Sensibilität, die traditionellen Stilmittel ohne unnatürliche Eingriffe in eine moderne Form zu übertragen. Seine Weine künden von den sonnenbeschienenen Hängen der Contrada Ciafone, eine der besten Lagen im ganzen Piceno, wo Capecci geboren und aufgewachsen ist. Um einen eigenen Stil zu finden, braucht es Zeit, Einfühlungsvermögen, die Fähigkeit, von anderen zu lernen und letztlich eine Opferbereitschaft, bei der es nichts mehr ausmacht, wenn man den Großteil seiner Zeit zwischen Fässern und Reben verbringt. Das macht sich ja dann letztlich durchaus bezahlt.“ (Quelle: Gambero Rosso)



COLLEMURA Rosso Piceno DOP 2018



COLLEMURA Rosso Piceno, der „Basisrotwein“ von Simone, wird aus den Rebsorten Montepulciano (50%) und Sangiovese (50%) vinifiziert. Die 20-25 Jahre alten Rebstöcke gedeihen in einer Höhe von 200-250m in südöstlicher Richtung. Die Ernte der Trauben erfolgt von Hand in der ersten Oktoberdekade.

In der Farbe zeigt er ein intensives, leuchtendes Rot mit rubinfarbenen Reflexen, in der Nase ausgeprägter Duft nach Kirschen und roten Früchten.

Im Geschmack ist er ausgewogen und gut strukturiert.

Er passt sehr gut zu Pastagerichten, zu mediterranen oder überbackenen Gemüsegerichten, zu leichten Fleischgerichten und zu jungem Käse. (12,5% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 15-18°C

0,75l – 8,75 €