

DIE REGION

Nur wenigen Weinfreunden ist bekannt, dass die Weinberge rund um Rom seit 2011 als offizielle Denominazione di origine controllata (DOC) zugelassen sind. Dort herrscht mediterranes Klima mit milden Wintern, mäßigen Niederschlägen und heißen, windigen Sommern. Die Böden sind vulkanischen Ursprungs, Tuffgestein spielt für fast jeden Weinberg eine Rolle. Die Rotweine der Region müssen zu 85% aus lokalen Rebsorten bestehen, zur Hälfte aus Montepulciano und zu mindestens 35% aus Cesanese. Darüber hinaus sind Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah zur Produktion von Rosato und Rotwein zugelassen. Als Roma DOC Bianco deklarierte Weißweine müssen zur Hälfte aus Malvasio del Lazio und zu mindestens 35 Prozent aus Bellone, Bombino, Greco Bianco, Trebbiano Giallo oder Trebbiano Verde bestehen.



Antonio Federici
und sein Sohn Damiano

DER ERZEUGER

Die Azienda Vinicola Federici liegt in der zu Rom gehörenden Gemeinde Zagarolo. Im Osten Roms finden sich die äußersten Ausläufer der Abruzzen. Zagarolo liegt dort auf einer Höhe von 330 Metern über dem Meer. Seit 2001 ist die Azienda als selbstvermarktender Betrieb aktiv. Davor verkaufte Großvater Antonio Federici die Trauben zur Produktion von Frascati an die umliegenden Kellereien. Wer Weine unter eigenem Namen vermarktet, braucht eine strenge Qualitätspolitik, nur mit herausragenden Weinen lohnt sich das eigene Label. Daher werden alle Weine aus Trauben von gutseigenen Weinbergen hergestellt oder von Bauernhöfen und Winzern in der Region gekauft. Mit denen bestehen langfristige Partnerschaften, so dass die Anforderungen an die Pflege der Weinberge so hoch wie für die eigenen sind.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LATIUM

Das mittelitalienische Latium ist die Heimat der alten Hauptstadt Rom. Seit der Antike stillt der Wein der Region den Durst der Millionenstadt. Was dem Wiener sein Heuriger, ist dem Römer die Trattoria. Der Ruf der Region beruht hauptsächlich auf ihren Weißweinen, wobei die wichtigsten Rebsorten **Trebbiano**, **Malvasia di Candia** und **Malvasia Puntinata** sind. Die Weine sind für den jungen Genuss konzipiert, da sie sich durch Frische, hohen Säuregehalt und Leichtigkeit auszeichnen. Diese Weine sind ideale Begleiter der lokalen Küche. Doch die Rotweine sind im Kommen: Spitzenwinzer wie Ricardo Cotarella produzieren in Lazio Weine, die für Italien ikonischen Charakter haben. Viele lokale Produzenten arbeiten intensiv an der Qualität und produzieren aus **Montepulciano**, **Sangiovese** und der immer populäreren **Cesanese** Rotweine, die oft leichter als die umbrischen oder toskanischen ausfallen. Sie passen daher perfekt zu einer jungen Mittelmeerküche.

2018 ROMA ROSSO COLLEZIONE PRIVATA

Roma DOC, Azienda Vinicola Federici

WEINBESCHREIBUNG

Der fruchtbetonte trockene Rotwein besteht zu 60 Prozent aus Montepulciano und zu 40 Prozent aus Cesanese. Nach einer temperaturkontrollierten Maischegärung, wird er sieben Monate in Edelstahl ausgebaut und dann gefüllt. Er strahlt in hellem Rubinrot. Der Duft erinnert an **rote Beeren** und an **Gewürze**. Sein Gaumen ist weich und rund, die Tannine schmecken ausgewogenen. Ein leichter, fruchtiger Rotwein, den man gerne zum Essen trinkt. Der Roma Rosso präsentiert sich insgesamt harmonisch. Er schmeckt am besten bei 18° C und ist jetzt trinkreif.

WEIN-KATEGORIE » AUSZEICHNUNG «

Luca Maroni ist einer der wenigen Kritiker, die bereit sind auch günstigen Weinen hohe Punkte auszustellen. Dazu muss ein Wein allerdings die entsprechende Qualität mitbringen. Unser Roma Rosso begeisterte den berühmten Weinkritiker: Er vergab mit 99 Punkten die Höchstwertung!



LUCA MARONI

99/99 Punkte

Montepulciano, Cesanese



2022



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Junger fruchtiger Rotwein zu herzhaften Speisen: Spaghetti Bolognese, Grillhähnchen, Chili con Carne, gebackenen Auberginen, Jambalaya, Tapas, Kebab oder Panini mit Lardo und jungem Pecorino.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
