

## DIE REGION

Mit den **Abruzzen** beginnt Süditalien. Von hier stammen seit jeher beliebte Weine, die in vielen italienischen Restaurants ausgeschenkt werden. Für den heimischen Konsum gelten sie fast noch als Geheimtipp, doch kommen sie weiter in den Fokus der Weinfreunde. Das Gebiet liegt in den Ausläufern einer Gebirgskette, die ihre Hänge zum Adriatischen Meer neigt. Das Klima ist vom nahen Mittelmeer geprägt, so dass es nicht zu großen oder gar radikalen Temperaturschwankungen kommen kann.



Dennis Verdecchia,  
der Winemaker



## DER ERZEUGER

**Farnese Vini** ist die gelebte Vision zweier Weinenthusiasten aus den Abruzzen. Camillo De Luliis wanderte von Italien nach Großbritannien aus, wo er ein italienisches Weinunternehmen vertrat. Während seiner Jahre im Ausland wuchs seine Sehnsucht nach der Heimat und der Wunsch, moderne, perfekt vinifizierte Weine mit dem unverwechselbaren Charakter der Abruzzen nach England zu bringen. Gemeinsam gründeten Camillo de Luliis und Valentino Scotti im Jahr 1994 das Unternehmen Farnese Vini. Der rasante Erfolg ihrer Weine aus den Abruzzen ließ nicht lange auf sich warten. Heute erzeugt die Gruppe etwa 100 verschiedene Weine in sechs südlichen Anbaugebieten Italiens: Abruzzen, Apulien, Kampanien, Sizilien, der Toskana und Basilikata. Farnese gilt seit Jahren als einer der qualitativ anspruchsvollsten Produzenten Italiens und wird regelmäßig mit Preisen und Medaillen geehrt.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS ABRUZZEN

Zwei Weine sind es in erster Linie, die die Weinwelt in den Abruzzen bestimmen. Für Rotwein ist es die Rebsorte **Montepulciano**, aus der weiche, geschmeidige und vollmundige Weine mit wenig Säure und runden Gerbstoffen gekeltert werden. Die Weißweine der Region wusste schon Cervantes zu schätzen. Das Augenmerk der Erzeuger gilt der in Mittelitalien weit verbreiteten Weißweinsorte **Trebbiano**, und Sorten wie **Pinot Grigio** oder **Chardonnay**, die in den höheren Lagen bestes Terroir mit idealen Bedingungen vorfinden. Die dort heimische Sorte **Pecorino** ist selten geworden, weil sie anfällig für Mehltau ist und nicht viel Ertrag bringt. Früher wurden Rot- wie Weißweine in großen Holzfässern vergoren und ausgebaut, heute nutzt man gerade für die Weißen moderne Kellertechnik wie temperaturkontrollierte Edelstahltanks.

# 2020 FANTINI PECORINO

Terre di Chieti IGP, Farnese

## WEINBESCHREIBUNG

Pecorino ist eine autochthone Rebsorte aus den Abruzzen. Sie fällt zuallererst durch ihren ungewöhnlichen Namen auf, heißt sie doch wie der berühmte sardische Schafskäse. Dies ist wohl kein Zufall, denn die auch als »Schafsrebe« bezeichnete Rebsorte kommt aus einer Region, die nicht nur für Wein, sondern auch für ihre traditionelle Schafszucht bekannt ist. Im mediterranen Klima der Abruzzen schafft Farnese einen strohgelben, mit grünlichen Reflexen strahlenden Pecorino. Er zeichnet sich durch eine **zitrische Fruchtaromatik, florale wie mineralische Noten** und eine feine Säure aus. Seine gute Struktur sorgt dafür, dass er in den ersten Lebensjahren kaum an Frische verliert und lange Freude macht.



### WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die frischen Weine aus der selten gewordenen Rebsorte Pecorino erfahren immer mehr Aufmerksamkeit.

MUNDUS VINI 2020

Bester Produzent Italien

Pecorino



2023



8°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein so herzhafter Weißer passt bestens zu Lachssteaks, Thunfischpizza oder Salade Niceoise.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---