



FIORANELLO ROSSO IGT LAZIO

Tenuta di Fiorano, Il Principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi

2021



Reife dunkle Beeren, der Duft nach Pinienwald in Harmonie mit vulkanischen Anklängen. Zurückhaltender Holzausbau mit viel Würze, griffiger Tanninstruktur und langem Abgang.

Die geschichtsträchtige Tenuta di Fiorano war das erste Weingut in Lazio, welches Bordeaux-typische Traubensorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot kultivierte. Das Weingut befindet sich unweit vor den Toren Roms im malerischen Appia Antica Park und die Reben wachsen auf den vom Vulcano Laziale geprägten vulkanischen Böden. Der Fioranello Rosso besteht zu 100% aus Cabernet Sauvignon und reift nach der Fermentation mit heimischen Hefen für 12 Monate im Eichenholzfass. Das Holz ist gekonnt und dezent eingesetzt und bereichert die komplexe Aromatik. Kraftvoll und anmutig zugleich ist der Fioranello Rosso bereits jetzt trinkbereit doch zeigt klares Reifepotential.

Land / Region:	Italien / Lazio
Farbe:	rot
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Vulkan, sandiges Lavagestein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Polpette, Canelloni, Grilladen



TENUTA DI FIORANO



Die Tenuta di Fiorano ist ein historisches Weingut in der Geschichte des italienischen Weins: Jahrelang war der Fiorano eine Ikone und ein viel besprochener Wein, denn unter Principe Alberico Boncompagni Ludovisi war es das Erste Weingut in Lazio, welches bereits in den 1940er und '50er Jahren Cabernet Sauvignon und Merlot anpflanzte. Eine Neuheit für Italien zu jener Zeit und noch immer strahlen ihre Weine eine seltene Eleganz und Ruhe aus.

Inmitten des Appia Antica Park vor Rom liegt das Weingut Tenuta di Fiorano. Mittlerweile wachsen hier auf rund 12 Hektaren Weinreben. Die Tenuta erstreckt sich über ganze 200 Hektaren mit Rebbergen, Olivenhainen, Ackerland und Weiden, die allesamt bereits biologisch bearbeitet wurden, als es noch gar keine biologischen Zertifizierungen gab. Hier zieht ein steter Wind von der Küste durch die Reben, da sie gerade einmal 10 Kilometer entfernt vom Tyrrhenischen Meer ihre Wuzerln schlagen. Mittlerweile führt Alessandro Jacopo, der Neffe von Alberico, das Weingut traditionsbewusst und mit viel Leidenschaft und bringt vielschichtige Weine hervor, die den typischen Ausdruck der vulkanischen Böden in den berühmtesten internationalen Rebsorten verinnerlichen und ein grosses Reifepotential aufweisen. Ein würdiger Nachfolger für den Castello Solicchiata vom Etna, der ebenfalls von denselben Traubensorten und vulkanischem Boden stammte.