Core Bianco Campania IGT

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Montevetrano
Art. Nr.:	115.040
Herkunftsland:	Italien
Region:	Kampanien



Weingut / Erzeuger

Montevetrano zählt zu den bekanntesten und renommiertesten Weingütern Süditaliens und hat maßgeblich dazu beigetragen, Kampanien als Herkunft großer Spitzenweine international zu etablieren. Gegründet wurde das Weingut Anfang der 1990er-Jahre von Silvia Imparato in den Hügeln südlich von Salerno. Von Beginn an begleitet wurde das Projekt von Star-Önologe Riccardo Cotarella, dessen Handschrift bis heute die Stilistik des Hauses prägt. Das Zusammenspiel aus mediterranem Klima, vulkanisch geprägten Böden und sorgfältiger Handarbeit im Weinberg schafft Weine mit außergewöhnlicher Eleganz, Tiefe und Herkunftscharakter.

Internationale Bekanntheit erlangte Montevetrano bereits früh, als Weinkritiker Robert Parker den Spitzenwein des Hauses als "Sassicaia des Südens" bezeichnete (eine Anspielung auf Sassicaia, einen der weltweit bekanntesten italienischen Spitzenweine aus der Toskana). Diese Würdigung machte Montevetrano zu einer Referenz für hochwertige Rotweine aus Süditalien und legte den Grundstein für den bis heute hervorragenden Ruf des Weinguts. Aktuelle Spitzenbewertungen internationaler Weinkritiker bestätigen regelmäßig den hohen Qualitätsanspruch und die außergewöhnliche Klasse der Weine.

Mit der CORE-Linie zeigt Montevetrano die moderne und zugängliche Seite Kampaniens. Der Name "CORE" bedeutet im neapolitanischen Dialekt "Herz" und steht sinnbildlich für die enge Verbundenheit des Weinguts mit seiner Heimat, seinen Rebsorten und seiner Weinphilosophie. CORE Bianco, CORE Rosato und CORE Rosso verbinden regionale Rebsorten und mediterrane Frische mit einer hochwertigen, zeitgemäßen Stilistik. Die Weine überzeugen durch ihre klare Herkunft, ihre Eigenständigkeit und ein bemerkenswertes Preis-Genuss-Verhältnis im Premiumsegment. Für Fachhandel und Gastronomie bieten sie die Möglichkeit, ihren Kunden authentische Spitzenweine aus Süditalien anzubieten, die sowohl anspruchsvolle Genießer als auch neugierige Entdecker ansprechen.

An der Spitze des Sortiments steht der Montevetrano Colli di Salerno, einer der angesehensten Rotweine Italiens. Die Verbindung von Cabernet Sauvignon, Aglianico und Merlot schafft einen Wein von beeindruckender Komplexität, Eleganz und Lagerfähigkeit. Mit seiner internationalen Reputation, den regelmäßig herausragenden Bewertungen und seiner Positionierung als Kultwein bietet er Fachhändlern und Gastronomen ein echtes Aushängeschild für anspruchsvolle Weinliebhaber und besondere Weinkarten.

Montevetrano vereint damit alles, was ein starkes Sortiment auszeichnet: die Strahlkraft eines international anerkannten Kultweinguts, die Expertise eines der renommiertesten Önologen Italiens, eine authentische Herkunft aus Kampanien und eine klare Sortimentsstruktur vom Premium-Einstieg bis zur Spitzenklasse. Die CORE-Weine eröffnen den Zugang zur Welt von Montevetrano, während der Colli di Salerno die Kompetenz und das Prestige des Hauses eindrucksvoll unterstreicht. Für Fachhandel und Gastronomie entsteht so eine Kollektion, die Aufmerksamkeit erzeugt, Beratungsgespräche erleichtert und Kunden langfristig begeistert.

Beschreibung

Der CORE Bianco wird aus den autochthonen Rebsorten Fiano und Greco erzeugt. Nach der Lese erfolgt eine schonende Kryomazeration zur Bewahrung der Fruchtaromen. Beide Rebsorten werden aufgrund ihrer unterschiedlichen Reifecharakteristik getrennt vergoren. Anschließend werden die Partien assembliert und für rund sieben bis acht Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Regelmäßige Bâtonnage verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität, Struktur und Cremigkeit, bevor die Abfüllung erfolgt.

Farbe:	helles Strohgelb
Rebsorte:	Fiano, Greco
Charakteristik:	zum Auftakt zeigen sich Aromen von weißem Pfirsich, Birne, Zitronenschale und mediterranen Kräutern, auf der Zunge entfaltet sich eine saftige Frucht mit Noten von reifer Zitrusfrucht, gelbem Apfel und einem Hauch Mandel, getragen von lebendiger Frische und feiner Cremigkeit, im Finale bleibt eine elegante Mineralität mit salziger Länge und dezenten Kräuternoten bestehen
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	4 g/l
Gesamtsäure:	6,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Zu gegrilltem Wolfsbarsch mit Zitronenöl unterstreicht seine Frische die maritime Aromatik. Ebenso harmoniert er hervorragend mit einem cremigen Risotto mit grünem Spargel, dessen feine Würze von der salzigen Mineralität des Weins aufgegriffen wird.

Stand: 25.11.2026 14:11 Uhr