Core Rosato Campania IGT

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Montevetrano
Art. Nr.:	115.041
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 Rosato wird aus 100 % Aglianico erzeugt. Die Trauben stammen aus den vulkanisch geprägten Weinbergen des Sannio. Nach kurzer Maischestandzeit erfolgt die Vinifikation wie bei einem Weißwein, um Frische, Frucht und Eleganz in den Vordergrund zu stellen. Der Ausbau erfolgt für mehrere Monate im Edelstahltank, wodurch die klare Frucht und die Herkunftscharakteristik erhalten bleiben.

Farbe:	zartes Lachsrosa
Rebsorte:	Aglianico
Charakteristik:	in der Nase entfalten sich Noten von Walderdbeeren, Granatapfel, rosa Grapefruit und frischen Kräutern, am Gaumen zeigt sich eine elegante Kombination aus roter Beerenfrucht, feiner Würze und animierender Frische mit bemerkenswerter Spannung, das Finish überzeugt mit mineralischen Anklängen, zarter Zitrusnote und anhaltender Lebendigkeit
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	4 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu Thunfisch-Tataki oder gegrillten Garnelen, deren Röstaromen die feine Würze des Weins ergänzen. Als vegetarische Alternative begleitet er hervorragend Burrata mit gerösteten Kirschtomaten und mediterranen Kräutern.

Stand: 30.10.2026 14:19 Uhr