

Montevertrano Rosso Colli di Salerno IGT

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Montevertrano
Art. Nr.: 115.043

Herkunftsland: Italien
Region: Kampanien



Weingut / Erzeuger

Montevertrano 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 Imperato 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 Montevertrano 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 Montevertrano 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 Montevertrano 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 Montevertrano 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.

Montevertrano 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 Montevertrano, 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 Montevertrano Colli di Salerno wird aus Cabernet Sauvignon, Aglianico und einem kleinen Anteil Merlot erzeugt. Nach einer rund zwanzigtägigen Maischegärung erfolgt der Ausbau für etwa zwölf Monate in französischen Barriques. Anschließend reift der Wein mindestens sechs Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt. Diese Kombination aus internationalen und autochthonen Rebsorten prägt den unverwechselbaren Stil des Hauses und verleiht dem Wein seine außergewöhnliche Komplexität und Langlebigkeit.

Farbe:	tiefes Rubinrot
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Aglianico, Merlot
Charakteristik:	die Nase wird geprägt von Cassis, Schwarzkirsche, Pflaume, Zedernholz und feinen Tabaknoten, am Gaumen präsentiert sich eine vielschichtige Struktur mit dunkler Frucht, edlen Röstaromen, Graphit und bemerkenswerter Tiefe, getragen von reifen Tanninen und perfekter Balance, ein langes Finale mit Noten von Kakao, Gewürzen und mineralischer Frische verleiht diesem Wein außergewöhnliche Eleganz und Lagerpotenzial
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	% vol.
Restzucker:	g/l
Gesamtsäure:	g/l

Gastromische Empfehlungen

Ein idealer Begleiter zu geschmortem Rinderfilet mit Trüffeljus, dessen Tiefe und Konzentration dem Wein ebenbürtig sind. Vegetarisch harmoniert er hervorragend mit Steinpilz-Risotto und gereiftem Parmesan, die seine komplexe Aromatik eindrucksvoll unterstreichen.

Stand: 17.06.2026 09:59 Uhr