

Flaminio Ottavianello DOP Ostuni

Jahrgang: 2021
Erzeuger: Vallone - Flaminio
Art. Nr.: 117.037

Herkunftsland: Italien
Region: Apulien
Ort des Gutes: Brindisi



Weingut / Erzeuger

Die Geschichte der Agricola Vallone ist eine dynamisch gewachsene Familientradition. Familie Vallone ist in Lecce, Salento und Apulien zuhause. Sie möchten traditionelle Rebsorten in klassisch italienischem Handwerk vinifizieren und kreieren dadurch authentische italienische Spitzen-Weine. "Wir machen Weine ohne Kompromisse, wie es meine Familie seit Jahrzehnten macht!", sagt Francesco Vallone (4. Generation) entschlossen. Mittlerweile besitzt er drei imposante Weingutsgebäude. Castello di Serranova ist eine alte Burg mit einer 800-jährigen Geschichte, die Familie Vallone wieder Instand setzt. Die prachtvollen Ländereien umfassen 48 Hektar Weinberge. Weingut lore besitzt 35 Hektar reine Negroamaro Weinberge.

Das Flaminio-Weingut wurde von Francesco's Großmutter an ihrem Hochzeitstag als Mitgift mitgebracht. Tatsächlich war sein Urgroßvater, Commendatore Vincenzo De Marco, ein Produzent und Händler von Fasswein. Sein Unternehmen wurde Mitte des 19. Jahrhunderts gegründet und war so erfolgreich, dass er eine Repräsentanz in Florenz eröffnete. Im Laufe der Jahre vergrößerten sich seine Höfe. Als seine Töchter heirateten, schenkte Vincenzo Unternehmensanteile als Mitgift. Die Tenuta Flaminio wurde meiner Großmutter im Gründungsjahr des Weinguts 1935 als Mitgift überschrieben.

Das Weingut Flaminio ist umgeben von kleinen Parzellen mit klassischen Apulien-Rebsorten, mit einer Gesamtgröße von 75 Hektar, zu denen in Kürze 60 Hektar Agri-Photovoltaik-Anlage hinzukommen werden. Eine Synthese aus Energiegewinnung durch Sonne und gleichzeitigem Sonnenschutz für darunterliegende Pflanzen. In mitten der romantischen Landschaft reifen die Trauben im zeitlosen Charme der Salento Region, werden von Hand geerntet und anschließend im Kellergewölbe des Flaminio Anwesens verarbeitet. Die Weine der Linie Flaminio sind charaktertypische Abbilder mit ganz eigener Vallone Handschrift.

"Wenn wir die Weine der Flaminio-Linie vinifizieren und produzieren, haben wir immer unser tiefstes Anliegen im Hinterkopf: unseren Freunden die Essenz der einheimischen Reben unseres Landes näher zu bringen. Im Weinberg und Keller arbeiten wir auf einen geringer Restzuckeranteil hin und vermeide eine zu muskulöse, fast künstlichen Textur." erklärt Francesco Vallone. Flaminio-Linie stellen somit die perfekte Balance zwischen den Eigenschaften der Rebe und der Idee eines umhüllenden und modernen Weins dar. Francesco macht Weine für junge Erwachsene mit einer gewissen Affinität zur italienischen Weinkultur, die des restsüßen Primitivo Hypes überdrüssig geworden sind. Überzeugen Sie sich selbst!

Beschreibung

Farbe:	lebendiges Rubinrot
Rebsorte:	Ottavianello
Charakteristik:	delikate und blumigen Aromen in der Nase, am Gaumen saftig mit Noten von Schwarzkirschen, Brombeeren und Himbeeren, Nuancen von Kaffee und Schokolade im Abgang
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	1,4 g/l
Gesamtsäure:	5,9 g/l

Gastronomische Empfehlungen

ideal zu gedünstetem oder gekochtem Fisch, hellem Fleisch und weichem oder halbreifem Käse. Im Sommer ideal auch gekühlt zu trinken.

Stand: 27.04.2024 17:41 Uhr