

SUPER LORENZO

Benennung: Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.
Classico Superiore

Rebsorte: 100 % Verdicchio die Castelli di Jesi

Anbau des Ackers: 2006

Beginn der Weinherstellung: 2017

Anzahl Flaschenabfüllung: 8.000

Bodentypologie: Mittlere Konsistenz

Weinberg: in Morro d`Alba

Meereshöhe: 180 m

Ausrichtung: Südost hügelig

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke pro Hektar: 5.700

Erntezeit: Zweite Septemberhälfte

Ernte: Handgelesen

Gärung: Bei kontrollierter Temperatur für ca. 20 Tage

Malolaktische Gärung: Nein

Ertrag pro Hektar: 85 DOZ

Reifung: 70% in Stahltanks, 30% in Zementtanks für die Dauer von 8 Monaten.

Ausbau: In Flasche für mind. 3 Monate

Alkoholgehalt: ca. 12,5% - 13 % Vol.

Säure: 5,9 g/l

Restzucker: 3,8 g/l

Farbe: Gelb mit Goldreflexe

In der Nase: Noten von Teeblättern, Hagedorn, Genisteä, Akazie und hellem

Im Mund: Saftig und harmonisch. Angenehme Säure mit leichten Tanninen, gegeben durch langandauernde Gärung und Noten von Zitrusfrüchten mit einem schönen Abgang

Serviertemperatur: 12°

Glas: größeres Tulpen- oder Burgunderglas

Passt zu: Meeresküche allgemein, fritto misto, Fisch vom Grill, Vitello tonnato, hellem Fleisch generell und natürlich perfekt als Aperitif.

Fazit: Der Super Lorenzo ist ein gelungenes Werk vom Önologen der Tenuta di Frà, Lorenzetti. Dieser hat u.a. den Verdicchio Misco (laut Gambero Rosso der beste Weißwein Italiens 2017) kreiert. Verdicchio ist eine autochthone Rebsorte der Region Marken, welche z. Z. die meistprämierte weiße Rebsorte Italiens ist.

