

CÒLPETRONE



"Wir leben den Sagrantino."

Còlpetrone

Còlpetrone gehört zu den wichtigsten Weingütern in der Region, aus der der berühmte Sagrantino di Montefalco stammt. Es liegt in der Gemeinde Marcellano, ca. 30 km südlich von Perugia in Umbrien. Bewirtschaftet werden insgesamt 63 Hektar hügelige Rebflächen, bepflanzt zum ganz überwiegenden Teil mit Sagrantino- Weinstöcken. Der Name leitet sich von „sacer“ (lat.: heilig) ab, denn es waren zunächst die Franziskaner Mönche, die den Wein für religiöse Zwecke anbauten. In den 60er Jahren war die Sorte fast verschwunden, feierte dann aber vor allem wegen ihrer Einzigartigkeit ein Comeback. Sagrantino ist eine der ältesten autochthonen Rebsorten Italiens. Sie ist sehr reich an Tanninen und Polyphenolen, was den Weinmachern Einiges abverlangt. Es gilt, durch die richtige Arbeit im Weinberg und viel Geschick im Keller die richtige Balance und Eleganz für die Weine zu finden. Für den Rosso di Montefalco verwendet Còlpetrone nur einen kleinen Teil Sagrantino für die Cuvée, alle anderen Weine werden zu 100% aus Sagrantino gekeltert. Der „Sagrantino di Montefalco“ reift nach der Gärung für 12 Monate in französischer Eiche. Dies verleiht ihm Komplexität und bindet die kräftigen Tannine weich ein. Für den Top-Wein des Hauses, den „Sacer“, werden die gesündesten Trauben von den besten Lagen selektiert. Nach dem Abstich und der malolaktischen Fermentation bleibt der Wein noch für 6 Monate auf der Feinhefe, die einmal wöchentlich aufgerührt wird (Batonnage), was den Wein runder und zugänglicher macht. Danach reift die Kreszenz noch mindestens für ein Jahr in Barriquefässern. Dank seiner kräftigen Struktur besitzt der „Sacer“ eine enorme Reifefähigkeit und zeigt erst nach Jahren auf der Flasche sein volles Potenzial. Der „Sagrantino Passito di Montefalco“ ist eine großartige süße Spezialität. Für ihn werden die Trauben vor der Gärung getrocknet, was den Weinen eine schier unglaubliche Konzentration beschert, verbunden mit einer charmant balancierten Süße.

Weingut:

Colpetrone

Inhaber:

Tenute del Cero spa

Gründungsjahr:

1992

Herkunft:

Umbrien - Marcellano

Kellermeister/Önologe:

Raffele Pistucchia und Riccardo Cotarella

Rebfläche in Hektar:

63

Flaschenproduktion jährlich:

300.000

Zertifizierung:

ISO 9001, IFS, HACCP

Rebsortenspiegel:

Sagrantino, Sangiovese, Merlot

Terroir:

Schlammig-tonhaltige
Lehmböden

Besonderheiten:

Webseite:

<http://www.tenutedelcerro.it/colpetrone>

Facebook:

<https://www.facebook.com/C%C3%B2lpetrone-127801304067698/>