

'Green Edition' Salento 2020 Mezzatia Vini



Italiens Süden präsentiert sich hier mit opulenter Frucht und eleganter Balance im Glas. Dieser Best Buy ist ein Genuss-Garant zu Pizza, Pasta und Co. Das begeistert auch Kritiker-Urgestein Luca Maroni, der phänomenale 98 Punkte spendiert.

| | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| Weintyp | Rotwein |
| Produzent | Mezzatia Vini |
| Region | Apulien |
| Rebsorte(n) | Primitivo Susumaniello |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16-18 °C |
| Alkoholgehalt | 14,5 % |
| Reifepotenzial | bis 2025 |
| Ausbau | Edelstahltank und Holzfass |
| Nettofüllmenge (in Liter) | 0,75 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Punkte Luca Maroni

"Wenn intensive Frucht auf ein samtiges Mundgefühl trifft, ist für Italiens Kritiker-Ikone Luca Maroni klar: mehr Italien im Glas geht fast nicht. Ergo gibt es für diese 2020er-Edition große 98 Punkte!" - Wine in Black

Bewertungen und Pressestimmen

Gold - Berliner Wein Trophy

Gold - Gilbert & Gaillard

Wine in Black-Bewertung: 96 P

Salento gilt in Apulien als Primitivo-Herzstück. Hier findet die Rebsorte ideale Bedingungen. Denn die pralle Sonne sorgt für eine wunderbare Fruchtkonzentration. Zugleich sorgen aber kontinuierliche Winde, die zum einen von der Adria, zum anderen vom Golf von Tarent über die flachen Ebenen wehen für eine kontinuierliche Luftzirkulation. So behalten die Trauben ihre Frische. Primitivo reift hier also in aller Ruhe aus und entwickelt seine fruchtige Intensität, die überall auf der Welt so beliebt ist. Die Besonderheit bei Mezzatia Vini: die Trauben wachsen zum Teil noch an alten Alberello-Stöcken. Diese ausladenden Busch-Reben liefern nur noch minimale Erträge, die dafür umso konzentrierter sind.

Das ist aber noch nicht alles! Denn für die 'Green Edition' setzt man bei Mezzatia Vini nicht nur auf die Vorzeige-Rebsorte Nummer 1, sondern bringt mit Susumaniello noch eine weitere Reben-Schönheit mit ins Spiel. Aus dem apulischen Dialekt übersetzt bedeutet Susumaniello soviel wie 'kleiner Esel'. Und das ist tatsächlich ein großes Kompliment. Denn die frühreifende Traube zeichnet sich nicht nur durch eine hohe Farbintensität aus, sondern auch durch eine hohe Weinsäure. Cuvées bekommen von ihr also eine tragende Frische verliehen. Normalerweise paart man sie mit Negroamaro. Bei Mezzatia Vini hingegen setzt man auf ein Zusammenspiel mit Primitivo. Das ist ebenso mutig wie genussversprechend. Luca Maroni zückt 98 Punkte! Das ist ebenso groß wie lecker. Vor allem zu diesem phänomenal niedrigen Tarif!

Tasting Note

In dem tiefdunklen Rot finden sich bezaubernde violette Reflexe. Direkt nach dem Einschenken strömen intensive Noten von roten Waldbeeren, reifen roten Pflaumen sowie Zwetschgen in die Nase - raffiniert unterlegt mit einem Hauch von Zartbitterschokolade und rauchigen Nuancen. Am Gaumen brilliert dann der volle Körper, der eine perfekte Basis für die intensive Fruchtfülle ist. Samtige Tannine kleiden den Mund aus und leiten den langen Abgang ein.

Passt zu

Pizza und Pasta in allen Variationen sind ein echter Genuss dazu. Der Wein macht aber auch bei jedem Barbecue eine tolle Figur. Oder probieren Sie doch einmal gereifte Hartkäse-Sorten dazu! Unsere erste Wahl ist da zum Beispiel Pecorino.

Weingut

Mezzatia Vini Weinberge liegen in Apulien, und dort vor allem im Salento. Das Anbaugebiet Salento umfasst die rund 100 Kilometer lange und 40 Kilometer Breite Halbinsel, die man so gerne als Absatz des italienischen Stiefels bezeichnet. Beeinflusst wird das Klima vom Adriatischen und vom Ionischen Meer. Beide Teile des Mittelmeeres bringen abwechselnd kühle Brisen in die Weinberge von Mezzatia Vini, die von Kalkstein, Sandstein und Lehm dominiert sind. Mezzatia Vini verfügt über alte Weinberge vor allem mit Primitivo und Negroamaro sowie der seltenen, nur dort vorkommenden Sorte Susumaniello. Die Weine werden modern mit viel Fruchtfülle vinifiziert.

Vinifikation

Der 'Green Edition' Salento 2020 von Mezzatia Vini ist eine Cuvée aus 70 % Primitivo und 30 % Susumaniello. Die Trauben gedeihen an alten Buschreben, sodass ausschließlich per Hand gelesen wird. Nach der Ernte werden die Trauben schonend entrappt. Es folgt eine 15 - 17 Tage lange Fermentation inklusive Maischestandzeit. Ein Teil des Weins wird dann im Edelstahltank ausgebaut, der andere Teil im großen Holzfass. Danach darf der Wein dann

noch weitere 3 - 6 Monate auf der Flasche reifen.