

# 6er-OHK 'Gran Bericanto' Riserva Colli Berici 2018 Cielo e Terra

Mit dieser Sonder-Edition feiert Cielo e Terra 20-jähriges Jubiläum. Hier trifft volle Frucht-Power auf samtige Tannine. Das lässt dann auch Luca Maroni jubeln. 98 Punkte! Von uns gibt's derweil die Original-Holzbox im 6er-Set dazu!



Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Cielo e Terra</b>
Region	<b>Venetien</b>
	<b>Merlot</b>
Rebsorte(n)	<b>Cabernet Sauvignon</b>
	<b>Grenache</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>15 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2025</b>
Ausbau	<b>Holzfass und Zementtank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>4,5</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 98/99 Punkte Luca Maroni

"Die intensive Frucht und das samtige Mundgefühl dieser Jubiläums-Cuvée haben es auch Luca Maroni angetan, der dafür 98 Punkte aus dem Köcher zaubert." - Wine in Black

## Wine in Black-Bewertung: 97P

Ende der 1990er-Jahre ging ein Raunen durch Venezien. Nämlich als sich die Tenuta Cielo und die Cantine dei Colli Berici zusammaten. Es war der vinophile Mega-Deal schlechthin. Während die Cielo-Familie ihr önologisches Geschick mit in die Beziehung brachte, waren es von Seiten der Genossenschaft 3.000 lernwillige Winzer, die bereitwillig zusammen mit den

Cielos an der Qualitätsschraube drehen. Seitdem ist dieser Zusammenschluss in Norditalien das glänzende Beispiel dafür, dass Quantität und Qualität perfekt Hand in Hand gehen können, wenn man mit Leidenschaft und Know-how bei der Sache ist.

Zu Ehren des 20. Jubiläums kreierte man bei Cielo e Terra den 'Gran Bericanto' Colli Berici, der meisterhaft beweist, zu welchem genussvollem Höhenflug die Winzer inzwischen in der Lage sind. Bester Beweis sind da etwa die 98 jubelnden Punkte, die Kritiker-Urgestein Luca Maroni für die Cuvée aus dem Hut zauberte. Und auch wir feiern mit - und legen die Original-Holzkiste für dieses 6er-Set gratis obendrauf!

## **Tasting Note**

In einem tiefdunklen Rubinrot mit Purpur-Reflexen präsentiert sich der Wein im Glas. Die Nase wird sofort von den intensiven Anklängen von Brombeere, Schwarzer Johannisbeere und dunkler Pflaume vereinnahmt. Auch ein Hauch Vanille und pikante Gewürze sind hier wahrnehmbar. Am Gaumen mit einer engmaschigen Struktur und sehr viel Fruchtkraft. Der generöse Körper wird von den samtigen Tanninen perfekt eingerahmt, die höchst elegant das schier endlose Finish einleiten. Was für ein elegantes Kraftpaket!

## **Passt zu**

Solch ein üppiger Wein schreit förmlich nach einer nicht minder üppig belegten Pizza oder einer mit Kräutern gespickten und lang geschmorten Lammkeule. Auch gereifte Käsesorten sind ein großer Genuss dazu.

## **Weingut**

Cielo e Terra kann auf eine über 100-jährige Geschichte zurückblicken. Als Giovanni Cielo 1908 sein kleines Weingut in Montorso, also im Herzen des Veneto, gründete, konnte er allerdings noch nicht ahnen, dass aus der Tenuta Cielo irgendwann die Kellerei Cielo e Terra werden würde. Er hatte alle Hände voll damit zu tun, sein Weingut durch den Ersten Weltkrieg zu bringen. Nicht anders erging es seinem Sohn Pietro, der die Tunta während des Zweiten Weltkriegs vor dem Schlimmsten bewahrte. Nach dem Krieg bildete sich in unmittelbarer Nachbarschaft die Kooperative Cantine dei Colli Berici, der sich bereits in den ersten Jahren nach der Gründung 2.000 Winzer anschlossen. Allerdings nicht Pietro Cielo.

Dieser erweiterte die Rebflächen und trug zum immensen Wachstum der Tenuta bei, die er dann in den 1960er-Jahren an seine drei Söhne Giovanni, Renzo und Piergiorgio übergab. Ihnen gelang es, die Tenuta weit über die Grenzen Venetiens hinaus bekannt zu machen. Ende der 1990er-Jahre zogen sich die drei Brüder aus dem Geschäft zurück und überließen ihren Kindern Pierpaolo und Luca Cielo das Feld. Genau an dieser Stelle kam dann auch wieder die benachbarte Genossenschaft ins Spiel, die inzwischen mit 3.000 Mitgliedern ebenso viel Rebfläche bewirtschaftete. Mit dieser tat sich der Cielo-Klan nämlich zusammen. Es war die Geburtsstunde von Cielo e Terra. Pierpaolo und Luca Cielo starteten bei der Genossenschaft eine Qualitätsoffensive. Ertragsreduktion, schonende Vinifikation und eine Steigerung der Handarbeit ließen schnell edle Tropfen entstehen, die inzwischen überall auf der Welt bekannt sind. Zu den Marken von Cielo e Terra gehören derzeit zum Beispiel Bericanto, Vioro, Maestro Italiano oder Casa Defrà.

## **Vinifikation**

Der Cielo e Terra 'Gran Bericanto' Riserva Colli Berici 2018 ist eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Grenache (in Venetien auch Tai Rosso genannt). Die Trauben

stammen aus den besten Lagen von Cielo e Terra. Sie wurden von Hand gelesen. Ein Teil von ihnen trocknete zudem eine Zeit lang am Rebstock, um die Aromen noch mehr zu konzentrieren. Dafür wurden die Trauben einmal abgeknickt, um die Nährstoffversorgung vom Rebstock zu unterbrechen. Nach der Kaltmazeration fand eine langsame Vergärung bei kontrolliert niedrigen Temperaturen statt. Der Wein wurde dann für 12 Monate in französischen Eichenfässern auf der Vollhefe ausgebaut, dem weitere 12 Monate Ausbau im Zementtank folgten. Erst dann wurde die Cuvée auf die Flasche gebracht.