



'Nero Grande' Appassimento

2017

Femar Vini

Ein Appassimento mit genialem Preis-Genuss-Niveau. Wer gerne Amarone della Valpolicella trinkt, wird diese Cuvée aus Negroamaro und Primitivo lieben! Ein Best Buy mit 98 Punkten (!) von Luca Maroni!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Femar Vini
Region	Apulien
Rebsorte(n)	Negroamaro Primitivo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	15 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Punkte Luca Maroni

"Its utmost extractive richness makes this wine glycerinously majestic from the very first look, no visual beam will be able to penetrate such juice. Then the density and the mightiness of its expressive palatal volume, pure blackberry cream glazed in balsamic, extra fine spices. Compact and porous as it is, its tannin weave and strengthen texture, its complete fruit-driven smoothness composes the whole taste with such harmony. Amazing vito-oenological executive technique is what this wine exemplify, as its infinite integrity spreads out covered in an incredibly thick and mellow livery. A wine that everybody will enjoy. Chapeau." - Luca Maroni

Wine in Black-Bewertung: 96 P

Das Appassimento-Verfahren - berühmt durch die Valpolicella-Weine Amarone - nimmt einen Teil getrockneter Trauben für den Most. Im Falle des 'Nero Grande' gewann man diese durch wochenlange, langsame und natürliche Trocknung, die die Trauben rosiniert. Und während die venezianischen Vorbilder längst zu den eher kostspieligen Weinen Italiens gehören, kommt der Appassimento 'Nero Grande' 2017 mit einem sehr freundlichem Etat daher.

Und Fans der Appassimento-Weine können sich freuen, denn der 'Nero Grande' hat alles, was man von einem Appassimento erwartet. Dichte, rubinrote Farbe mit violetter Saum. Sein Bouquet ist fruchtig-animierend und duftet nach Schattenmorellen, reifen Pflaumen, Gewürzkiste, Waldhonig und Lakritze. Auch am Gaumen zeigt der Wein seine Klasse: balanciert, vollmundig mit reifen, sämigen Tanninen und üppiger, süßer Frucht, der Nachhall nochmal

mit einer herrlichen Assemblage aus reifen Brombeeren und exotischen Gewürzen.

Ganz viel Appassimento fürs Geld und sehr gut zu milden Käse, zur Pizza oder auch Pasta mit kräftigen Saucen.

Weingut

Das Haus Femar Vini ist in Monte Porzio Catone beheimatet, rund 20 Kilometer südöstlich von Rom in Latium. Das 40 Hektar große Anwesen wurde 1970 von Armando Merge gegründet, Sohn Felice führt heute die Zügel des Weinguts. Davor sammelte der Spross Erfahrung bei internationalen Weingütern. Zurück in Latium modernisierte er die Kelleranlagen und baute die Zusammenarbeit mit zuliefernden Weinbauern aus der Region aus.

Dadurch hat das Haus einen Zugriff auf eine breite Auswahl an Rebmaterial, sodass die gut 16 Cuvées nur mit den besten Trauben vinifiziert werden. Dazu steht ein gut 6.000 Quadratmeter großer Keller bereit, in dem Edelstahltanks und 800 Barriques und Fässer aus slawonischer Eiche bereits stehen. Zwei Linien entstehen hier: Epicuro und Trajone, mit zahlreichen Weiß- und Rotweine aus unterschiedlichen Anbaugebiete. Die Cuvées verfügen über ein unschlagbar gutes Preis-Genuss-Verhältnis!

Vinifikation

Femar Vini 'Nero Grande' Appassimento 2017 ist aus Negroamaro und Primitivo vinifiziert. Die Trauben für diesen Wein wurden durch Trocknung rosiniert ist, ein Verfahren, das man auch vom berühmten Amarone della Valpolicella kennt. Nach der manuellen Lese erfolgte die Mazeration und Fermentierung in Edelstahl, nach Abzug wurde der Wein für sechs Monate im großen Fass ausgebaut.