



Fattoria Dezi, Marche Rosso "L'incontro"

2019 IGT

Type d'article	Vin rouge
Stylistique	Eleganter Rotwein mit Ecken und Kanten
Certificat biologique	Arbeitet nach biologischen Richtlinien
Pays	Italie
Région	Marques
Producteur	Fattoria Dezi
Taille de la bouteille	75cl
Cépage	Sangiovese
Plats principaux	Braisé, Pâtes, Pizza, Focaccia, Plats aux champignons, Plats végétariens
Artikelnummer	3211519

Weinbeschreibung

Der L'Incontro ist der jüngste Neuzugang in der Dezi Familie. Es handelt es sich um eine Assemblage der zwei wichtigsten Traubensorte der Marken. Die Sangiovese-Traube sorgt dabei für eine elegante Frische, die Montepulciano Traube sorgt für den nötigen Körper und Kraft des Weines. Er präsentiert sich mit Aromen von dunklen Beeren, getrockneten Gewürzkräutern und einer feinen, pfeffrigen Note in der Nase. Im Gaumen zeigt sich der l'incontro saftig, mit einer ausgeprägten Fruchtaromatik und einer eleganten Säure.

Fattoria Dezi

Die beiden Brüder, Davide und Stefano Dezi, haben einmal von ihrem Vater Romolo, der damals mit seinem Bruder Remo die Fattoria gegründet hat, folgendes gehört: „Wenn ihr gut seid zu der Natur und sie nicht betrügt, dann wird die Natur auch gut zu euch sein“. Davide und Stefano haben sich die weisen Worte ihres Vaters zu Herzen genommen und leben sowie arbeiten auch heute, 30 Jahre später, nach dieser Philosophie. Die Güte ihrer Weine ist neben dem Respekt vor der Natur auch der guten Bodenbeschaffenheit sowie der idealen Lage von Servigliano im Hinterland von Fermo zuzuschreiben. Die ausschliesslich autochthonen Traubensorten Verdicchio und Pecorino (weiss) sowie Montepulciano und Sangiovese (rot) reifen hier auf über 400 Meter über Meer, wodurch sich die Weine der Fattoria Dezi frisch und voller Finesse präsentieren. Um auf Reinzuchtheften zu verzichten, geht Stefano vor der Ernte durch die Rebberge und macht mit den besten Trauben eine Vorgärung in kleinen Fässern, um damit alle weiteren Weine anzusetzen. 2008 wurde die Fattoria Dezi als bester italienischer Weinproduzent ausgezeichnet.