



CAPO MARTINO

Böden: mergelig sandig

Rebsorten: gemischter Satz aus autochthonen Rebsorten

Erster Jahrgang: 1991 **Alkoholgehalt:** 13%

Lagerfähigkeit: 8 - 10 Jahre

Der Name: dieser Wein übernimmt seinen Namen von dem Hügel, der 1991 im Herzen des Collio gekauft wurde. Darauf liegt ein Weinberg mit einer Oberfläche von 7,5ha, der zwischen 1996 und 2003 mit denselben traditionellen Sorten erneuert wurde. 12-16 Monate Gärung und Reifezeit in Fässern zu 750 Litern aus slawonischem Eichenholz, Vermarktung zwei Jahre nach der Lese.

Beschreibung: Traubenmischung aus autochthonen Rebsorten aus Friaul Julisch Venetien. „Er hat eine schöne goldgelbe, leuchende und glänzende Farbe. Intensives und komplexes Bukett mit einer Duftnote aus reifen, einheimischen und tropischen Früchten und verwelkten Blumen mit einem leichten Vanillehauch. Besonders Apfel, Banane, Haselnuss, Ginster und Passionsblume stechen hervor. Im Mund ist er samtig, geschmacklich perfekt ausgewogen, eine delikate Harmonie mit unendlicher Persistenz. Ausgezeichnet zu Kichererbsenpüree mit frittiertem Tintenfisch und Rosmarin“. (Duemilavini Guida 2003 A.I.S., Capo Martino 2003).

Anmerkungen Mit dem Jahrgang 1991 haben wir für nur einen Jahrgang den „Piccolo Sogno verso una terra promessa“ (Der kleine Traum des versprochenen Landes) hergestellt, als Erinnerung an die Reise unseres Urgroßvaters Anton, der vor 110 Jahren aus Biljana (heute zum slowenischen Collio gehörend) nach Villanova kam. Der „Piccolo Sogno“ übernahm die traditionelle Herstellungsweise der vergangenen Generationen. Wir hatten dafür autochthonen Rebsorten ausgesucht. Das Etikett zeigt Elemente des bäuerlichen Lebens: die Sonne, das Wasser, die Traube als Frucht der Erde, die Fische als Zeichen für die Religion. Diese Philosophie wurde im Capo Martino übernommen und weitergeführt, um einen Wein herzustellen, der immer körperreiche und komplexe Eleganz zeigt.