

Spoletto Trebbiano Spoletino 2022

Bocale

- **Das Gebiet:** Das Gebiet für den Spoletto Trebbiano Spoletino umfasst die Gemeinde Montefalco, sowie Teile der Gemeinden Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto und Trevi
- **Die Rebsorte:** Mindestens 85% Trebbiano Spoletino, höchstens 15% andere, nicht aromatische weiße Rebsorten, die in Umbrien zugelassen sind. Im Falle von Bocale ist es ein reiner Spoletino.
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **O**rigine **C**ontrollata
- **Die Vorschriften:** Bis zu 110 Doppelzentner dürfen pro Hektar geerntet werden. Der Alkoholgehalt muss bei mindestens 11,5 % liegen, die Mostausbeute darf höchstens 70% betragen. Verarbeitung der Trauben und Abfüllung müssen im Produktionsgebiet erfolgen
- **Der Jahrgang:** Ein Winter mit wenigen Regenfällen und praktisch keine Niederschläge und hohe Temperaturen bis Anfang August, sorgten für erheblichen Trockenstress bei den Reben. Durch die Regenfälle ab Anfang August konnten sich die Pflanzen sehr gut erholen. Durch die kühleren Temperaturen, die nötige Feuchtigkeit und die starken Schwankungen der Temperaturen zwischen Tag und Nacht, entwickelten sich aromatische Weine mit gutem Säuregehalt. Insgesamt schätzen wir das Jahr 2022, insbesondere für die spät reifen Sorten, als ein sehr gutes bis exzellentes Jahr ein.
- **Der Erzeuger:** Das Weingut Bocale ist ein relativ junges, kleines Familienweingut. Rund 6 Hektar stehen unter Reben, Schwerpunkte sind dabei die Sorten Sagrantino, Sangiovese und Trebbiano Spoletino. Die jährliche Produktion beträgt rund 35.000 Flaschen. Es werden ausschließlich organische und mineralische Düngemittel, auf Unkrautvernichtungsmittel und chemische Spritzmittel wird verzichtet. Alle Weine werden mit autochthonen Hefen vergoren und nicht mikrofiltriert.
- **Ausbau:** Nach einer etwa 18-stündigen Kalt-Mazeration auf den Schalen werden die Trauben abgepresst und nach einer ersten statischen Kalt-Klärung bei 18°C in Edelstahl tanks vergoren. Anschließend reift der Wein für einige Monate auf den Feinhefen. Die Abfüllung erfolgt im März/April des auf die Ernte folgenden Jahres.
- **Der Geschmack:** Gelbe Frucht, Zitronen- und Grapefruitschale in der Nase, mäßig intensiv aber sehr fein und klar. Am Gaumen sehr präsente Frucht, Fülle, bestens eingebundene Säure, leichte Kräuternoten, sehr harmonisch und kompakt, schöne Länge und extrem ausgewogen im Finale.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Dieser Wein wird sich mit den Monaten und auch zwei, drei Jahren noch positiv entwickeln. Wir halten es nicht für ausgeschlossen, dass er auch in sechs bis acht Jahren noch große Freude macht.
- **Passende Speisen:** Passt sehr gut zu Fischgerichten, hellem Fleisch, Gemüsesuppe oder auch zu Risotto zum Beispiel mit Safran oder Käse

Diese Expertise wurde am 23.07.2023 erstellt.