

PRODUZENTEN
Fosso Corno.
Montepulciano mit Amore.



Montepulciano d'Abruzzo. Ein Rotwein, der in seiner Typik und grundehrlichen Eigenständigkeit unverwechselbar für die Region Venetien steht wie kein anderer Wein. Früher oft unterschätzt, gehört der robuste Stil von Abruzzo-Weinen heute der Vergangenheit an. Mit großem Engagement, höchsten Qualitätsansprüchen und viel Liebe zum Detail arbeiten bei Fosso Corno die Geschwister Biscardo seit 2001 daran, moderne Montepulciano-Weine mit Finesse und unvergleichlicher Tiefe zu erzeugen, die die Region widerspiegeln.

DAS WEINGUT

Das Weingut Fosso Corno erstreckt sich über eine Fläche von 30 Hektar auf einem Hügel in der Gemeinde Roseto degli Abruzzi, Provinz von Teramo. Hier genießen die Rebstöcke ein einzigartiges Mikroklima mit großen Temperaturschwankungen. Auf der einen Seite des Berges sind sie von einer Meeresbriese verwöhnt, während auf dem anderen Hang ein kühler Wind weht, der vom Gran Sasso aus 2920 m Höhe durch die Täler bis zur Adria-Küste strömt. Diese klimatischen Bedingungen geben den Trauben nicht nur eine besondere aromatische Note sondern gleichzeitig auch eine perfekte Reife.

Seit der Gründung 2001 durch die Geschwister Biscardo wird bei Fosso Corno mit großem Engagement daran gearbeitet, den typischen, charaktervollen Montepulciano d'Abruzzo Wein mit Finesse, neuen Methoden und handwerklicher Kompetenz zu modernen, charaktervollen Weinen auszubauen und Fosso Corno als Botschafter dieser besonderen Region zu etablieren.

QUALITÄT UND LIEBE ZUM HANDWERK

Im Laufe des Jahres 2002 wurden die alten Weinstöcke entfernt und durch neue Montepulciano-Weinstöcke im Spalieranbau mit einer Dichte von 4500 Weinstöcken pro Hektar ersetzt. Weitere 11 Hektar wurden zwischen 2004 und Januar 2005 neu bepflanzt. Ganz bewusst entschied sich Fosso Corno für niedrigere Erträge bei jedoch hochwertigerer Qualität ihrer Weine. Bei Fosso Corno wird auf Herbizide konsequent verzichtet. Mit großen handwerklichen Aufwand wie die manuelle Laubarbeit und Grünlese, der Tralcio-Schnitt und die Trocknung der Trauben mit der Appassimento-Methode nach der Ernte erzeugt Fosso Corno Weine mit besonderen Charakter.

Bei Fosso Corno beginnt die Lese später als üblich. Die Trauben bleiben länger am Stock und bekommen durch die Vortrocknung einen besonderen Schub an Aroma und Kraft. Mit großen handwerklichen Aufwand werden die Weine im Keller ausgebaut. Die Rotweine reifen 12 Monate in französischen Eichenholzfässern, der weiße Orso wird imahltank ausgebaut.

DAS ORUS-PROJEKT

Um die Luftzirkulation und die Sonneneinstrahlung zu verbessern, werden zuerst die Blätter, die die Weintrauben bedecken, entfernt. Dadurch wird auch die Produktion der Polyphenole in der Traube angeregt. Diese Stoffe sind verantwortlich für Farbe, Struktur und Aroma der Trauben und der Weine. Mit dem Ziel die Qualität des Weines zu verbessern, werden die Weintrauben im nächsten Schritt selektiert und gelichtet. Wenn die Trauben erntereif sind, wird mit dem Tralcio-Schnitt gezielt die Flüssigkeitszufuhr von den Wurzeln zu den Trauben unterbunden, sodass der Trocknungsvorgang der Trauben beginnt. Diese sogenannte Appassimento-Technik sorgt für eine Erhöhung der Zuckerkonzentration und des Aromas in der Traube. Das Ergebnis sind kraftvolle, aromatische Weine, die Fosso Corno auszeichnen.

Entdecke Klassiker von Fosso Corno wie Pecorino Abruzzo D.O.C. oder die großen Weine des Orsus-Projektes wie den ORSUS Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

