

„Rasena“ Roscetto Lazio Bianco 2022 BIO

Villa Caviciana

- **Das Gebiet:** Weine mit der Ursprungsbezeichnung Lazio müssen in der Region Latium angebaut werden. Die Rebsorten müssen in dieser Region zugelassen sein.
- **Die Rebsorte:** Sobald die Bezeichnung der Rebsorte auf dem Etikett genannt wird, muss der Wein zu mindestens 85% aus dieser Rebsorte gekeltert sein. Die anderen 15% dürfen andere, in der Region zugelassene Rebsorten sein. In diesem Falle besteht der Wein zu 100% aus Traubenmost der Rebsorte Procanico (Synonym: Roscetto).
- **Qualitätsbezeichnung:** Indicazione **Geografica Protetta**
- **Die Vorschriften:** Bis zu 210 Doppelzentner dürfen pro Hektar geerntet werden. Die Mostausbeute darf 75% nicht überschreiten. Der Alkoholgehalt muss bei mindestens 10,5 % liegen.
- **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:** Die Villa Caviciana wurde im Jahr 1989 von einem deutschen Ehepaar als Bio- Landgut gegründet. Nur ein kleiner Teil – rund 20 Hektar – der Gesamtfläche des Gutes ist dem Wein gewidmet. Heute gehört das Gut zur FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano), einer gemeinnützigen Stiftung, die sich für den Erhalt des italienischen Kultur- und Umwelterbes einsetzt. Giuseppe Scala, Besitzer des Weinguts Santa Venere in Kalabrien, wurde vom Stiftungsrat als weintechnischer Leiter eingesetzt.
- **Ausbau:** Nach einer Cryo-Mazeration – der Kühlung der geernteten Trauben um die Aromastoffe, unter Verhinderung des Gärprozesses, zu konzentrieren und Gerbstoffe aus den Schalen herauszulösen – werden die Trauben abgepresst und bei kontrollierter Temperatur inahltanks vergoren. Auch der weitere Ausbau des Weines finden ausschließlich in Stahl tanks statt. Die Abfüllung erfolgt in den ersten Monaten des auf die Ernte folgenden Jahres.
- **Der Geschmack:** Sehr feine Aromen, überaus elegant, florale Noten, sehr helle Frucht, Zitrus aber auch ein Hauch Ananas, schöne Frische. Am Gaumen ganz leicht cremig, sehr fein und elegant, wiederum sehr floral, weiche, helle Frucht, Zitrus, perfekte Säure, die als Antagonist zur ausgeprägten Fruchtsüße steht, im Finale sehr deutliche Zitrusaromen, langanhaltend und fein.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Aus unserer Sicht kann der Rasena etwas reifen, wir schätzen ihn aber als einen Wein ein, der bis spätestens Ende 2026 getrunken sein sollte.
- **Passende Speisen:** Perfekt zu gedünstetem oder gekochtem Spargel, gerne auch mit Kochschinken, feine Fischgerichte, Meeresfrüchte oder Pasta mit einer Sauce aus ebensolchen. Auch zu Pasta mit Champignon-(Rahm)-Sauce oder Risotto alla milanese.

Diese Expertise wurde am 18.06.2024 erstellt.