

## DIE REGION

**Umbrien** mit der Hauptstadt Perugia gehört zu den wenigen italienischen Regionen, die keinen unmittelbaren Zugang zum Mittelmeer haben. Die wildromantische bergige Region ist eingefasst von der Toskana im Nordwesten, von Latium im Südwesten und von den Marken im Osten. Weinbau wird dort seit mindestens 3.000 Jahren betrieben, doch hat er immer einen hohen Aufwand erfordert; denn die Abhänge an den Bergen sind oft steil und wegen der vulkanischen Böden, des Tuffs und des Kalksteins sehr schwer zu bearbeiten. Häufige, teils heftige Erdbeben machen den Winzern zusätzlich das Leben schwer. Und trotzdem hat sich der Weinbau aufgrund der Qualität der Weine gehalten. Die bekanntesten Anbauggebiete sind Spoleto, Montefalco und Orvieto.



Marchese Piero Antinori  
mit seinen Töchtern

## DER ERZEUGER

Der Santa Cristina geht ursprünglich zurück auf einen Toscana Rosso dieses Namens, den Niccolò Antinori, der Vater des Marchese Piero Antinori, 1946 zum ersten Mal vinifiziert hat. Seit dieser Zeit hat sich **Santa Cristina** zu einer eigenen Marke entwickelt und sogar zu einer eigenen Kellerei im weitverzweigten Imperium der **Antinori** gebracht. Das moderne, perfekt in die Landschaft eingebettete Kellerei-Gebäude wurde 2006 in Cortona eröffnet. Mit Santa Cristina haben die Marchesi Antinori von Anfang an auf die Weinbauggebiete Toskana und Umbrien gesetzt. Auch wenn sie in der Toskana beherrschend sind, so kennen sich die Antinori doch in Umbrien aus wie nur wenige andere. Mit dem Castello della Sala besitzen sie in Orvieto eines der renommiertesten Weingüter der Region. Bei den Antinori befindet es sich auf einer Linie mit der Tenuta Tignanello, mit Badia a Passignano, Pèppoli oder Guado al Tasso.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS UMBRIEN

Das **Orvieto Classico** bildet den Kernbereich des Anbaugbietes Orvieto, benannt nach der gleichnamigen Stadt. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts war es üblich, den Orvieto süß zu keltern. Seit den 1950er Jahren allerdings wurde der Wein vor allem trocken ausgebaut. Nur als Vendemmia Tardiva ähnelt er deutschen Spätlesen und als Superiore Muffa Nobile unseren Beerenauslesen. Der Orvieto Classico ist eine Cuvée, vinifiziert aus mindestens **60 % Trebbiano Toscano** – hier **Procanico** genannt – und **Grechetto** sowie häufig auch **Drupeggio**, **Malvasia Bianca Lunga** oder **Verdello**.

# 2019 CAMPOGRANDE

Orvieto Classico DOC, Santa Cristina

## WEINBESCHREIBUNG

Der Campogrande Orvieto Classico ist eine Cuvée aus je 40 % Procanico und Grechetto sowie kleineren Anteilen Verdello, Malvasia und Drupeggio. Der strohgelbe, kühl im Edelstahl ausgebaut Wein duftet intensiv nach **Flieder** und **Wiesenblumen**, **Orangen- und Pfirsichblüten** sowie nach der reifen Frucht des **Weinbergpfirsichs**, nach **Aprikosen** und **gelbem Apfel**. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée saftig und hell mit einer perfekten Säure und einer feinen Textur mit mineralischer Spannung und Lebendigkeit.

### WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Marchese Piero Antinori ist einer der ganz großen Erneuerer des italienischen Weinbaus. Was er geschaffen hat, ist beispiellos. In den 1970er Jahren hat er ein ganzes Weinland geradezu im Alleingang auf die Weinkarten der Welt gebracht und ist auch danach immer Visionär geblieben. Dafür hat er neben vielen anderen Auszeichnungen den Lifetime Achievement Award des Wine Enthusiast erhalten.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Marchese Piero Antinori«

Grechetto, Procanico

2023

9°C

trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Orvieto Classico ist ein idealer Begleiter zu Pasta mit Waldpilzen oder mit Meeresfrüchten und zu Salaten mit saftigem Steinobst.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---