

Ausgabe No. 1 / 2012

# la gazzetta del *la Villetta*

Speck:  
Metzgerei Abram  
im Val di Non  
Seite 3

Weingutsporträt:  
Altesino  
Seite 7

UNLITRO:  
Sommerrotwein  
von Ampeleia  
Seite 10



## UNLITRO: Sommerrotwein für die mediterrane Küche



2002 konstruierte Elisabetta Foradori gemeinsam mit ihren Freunden, den Südtiroler Unternehmern und Weinliebhabern Thomas Widmann und Giovanni Podini, die Idee für einen Wein neuen, eigenen Stils. Die drei wollten einen Wein schaffen, der die Vielfalt der mediterranen Lebenskultur und Landschaft zum Ausdruck bringen, der geschmeidig, elegant, fein und fließend wie Seide, dabei harmonisch, facettenreich und fruchtig, charmant, aber auch kräftig sein sollte. Sie fanden schließlich in den wildromantischen Hügeln um Roccatederighi, einem archaisch anmutenden Bergdorf nördlich von Grosseto in der Maremma, den idealen Platz, um ihre Vision zu verwirklichen.

Die Ampeleia-Gründer erwarben ein kleines Podere, ein für die Bautradition dieses Landstriches typisches, sanft in die Landschaft eingefügtes, landwirtschaftliches Gut, und bauten es behutsam aus. Heute präsentiert sich das Weingut dem Besucher zurückhaltend, schlicht, sauber, funktionell. Auffällig: die wohltuende Abwesenheit jeglichen, sonst bei neuen Kellereien häufigen, neureich geprägten architektonischen Poms.



**Nach zehn Jahren hat Ampeleia seinen Weg gefunden und ein unverwechselbares Profil entwickelt.**

Zehn Jahre, in denen Ampeleia in Ruhe „erwachsen“ werden konnte. Es scheint, als ob Italien trotz seiner mehr als 600.000 Weingüter doch auf ein weiteres gewartet hatte...

Zu den beiden Erstweinen Ampeleia und Kepos kommt ab dem Jahrgang 2011 ein dritter: der in einer Literflasche abgefüllte **Unlitro di Ampeleia** soll die Vitalität und Leichtigkeit der jüngsten Weinberge des Weinguts zum Ausdruck bringen.

**Trauben:** Grenache, Mourvèdre, Alicante, Marselan, Carignan aus den jüngsten Anlagen

**Ausbau:** 6 Monate in Betonbecken

**Empfehlung:** mit maximal 16 Grad zu leichten Vorspeisen und Pastagerichten der toskanischen Küche, zu gedünsteten Gemüsen mit viel mediterranen Kräutern

**Preis 10,90 EUR**