

# 12er-Set 'Collezione Privata' Rosso Roma 2018

Azienda Vinicola Federici

Wenn Luca Maroni seine Höchstnote von 99 Punkten zieht, dann kann man sich auf vollfruchtigen, saftigen Genuss einstellen. Dieser Erwartung wird dieser Geheimtipp aus der Gegend rund um Rom auf ganzer Linie gerecht.



Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Azienda Vinicola Federici</b>
Region	<b>Latium</b>
Rebsorte(n)	<b>Montepulciano Cesanese</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2024</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>9</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 99/99 Punkte Luca Maroni

"99 von 99 Punkten erhält der Federici 'Roma' Rosso 2018 von Luca Maroni. Das ist die höchstmögliche Preis-Genuss-Wertung und auch gleichzeitig die höchste, die Maroni dem Weingut bisher verliehen hat. Bei dem vollendeten Spass, den der Wein für seinen Preis bereitet, geht diese Wertung auch voll in Ordnung." - Wine in Black

## Wine in Black Bewertung: 97 P

Wir können uns Luca Maroni nur anschliessen. Bringt man die Klasse und den Genuss dieses Weines mit seinem Preis in Verbindung, so liegt das Nahe an der Perfektion. Der Tuffstein, auf dem die autochthone Cesanese und der Montepulciano gewachsen sind, bringt viel Spannung und Frische in den Wein. Dazu ist der 'Roma' ungemein saftig. Das ist ein Wein, der vor allem

für die Wein liebenden Römer in den unzähligen Trattorias gedacht ist. Gut, dass er es auch über die Alpen geschafft hat.

## Tasting Note

Der 'Roma' Rosso ist ein intensiv rubinroter Wein aus dem Latium, der nach saftig frischen Walderdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Heidelbeergelee und Brombeeren duftet. Hinzu kommen Noten von Veilchen, Süssholz, Kardamom und Piment d'Espelette. Bewusst wurde der Wein im Edelstahl ausgebaut, um die Frische und den Sortencharakter der Rebsorten nicht zu verfälschen. Trotzdem hat der Wein viel Kraft, zeigt mediterrane Wärme, eine fleischige Textur und ein zurückhaltendes, formendes Tannin. Ein absolut harmonischer, unkomplizierter Genusswein für viele Gelegenheiten.

## Passt zu

Lammspiesen oder Lammkoteletts vom Grill mit mediterranen Kräutern, Grillkäse und auch eingelegten Gemüsen.

## Weingut

Die Azienda Vinicola Federici in der Ortschaft Zagarolo liegt nicht weit von der Hauptstadt Rom entfernt. Die Hügel aus Tuffstein können auf eine mindestens tausendjährige Weintradition verweisen. Im Jahr 1960 hat Antonio Federici, der Grossvater der heutigen Inhaber, beschlossen, eigene Weine zu erzeugen. Sein Sohn stieg 2001 in das Weingut ein und entwickelte die Qualitätsstandards in den Weinbergen und im Keller deutlich weiter.

Begonnen haben die Federici mit den typischen Reben des Gebietes: Trebbiano, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia und Grechetto. Heute findet man dort ausserdem Merlot, Montepulciano, Syrah, Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Die neuen Rebsorten werden als Verbindung von Tradition und Moderne angesehen, als "Evolution der Sorten", was auch auf den Etiketten der verschiedenen Flaschen ausgedrückt wird. Um die Standards noch weiter zu erhöhen, haben die Federici vor Jahren den berühmten Önologen Franco Bernabei engagiert. Das Engagement wird von Francos Sohn Matteo Bernabei fortgeführt. All das trägt Früchte und die Federici sind damit äusserst erfolgreich.

## Vinifikation

Die Cesanese- und Montepulciano-Reben, die für diesen Wein Verwendung finden, stehen in der vom Tuff geprägten Hügellandschaft von Zagarolo, unweit der Hauptstadt Rom gelegen. Die Weinberge sind rund 330 Meter hoch und profitieren vom mediterranen Klima mit milden Wintern und heissen und windigen Sommern. Die Trauben wurden lange bei kontrollierter Temperatur vergoren und reiften über sieben Monate im Edelstahl komplett auf den Schalen.