

Alle italienischen Weine und ihre Eigenschaften

Der unverzichtbare Überblick über die italienische Weinkultur

Stef Smulders

Inhaltsverzeichnis

Italienische Weine	7
Italienisches Bezeichnungssystem	11
Das Etikett	15
Erklärung der Weinmerkmale	19
Abruzzo	21
Basilicata	27
Calabria	29
Campania	35
Emilia-Romagna	43
Friuli-Venezia-Giulia	51
Lazio	57
Liguria	65
Lombardia	69
Le Marche	77
Molise	83
Piemonte	87
Puglia	99
Sardegna	109
Sicilia	117
Toscana	125
Trentino-Alto Adige	143
Umbria	145
Valle d'Aosta	149
Veneto	153
Auf nach Italien!	165
Das echte Italien	167
77 Stolpersteine	169
Tartufo	171
Italienische Speisekarte vereinfacht	173
Die 45 besten Italienische Restaurants in Mailand	175
Italienisch lernen durch Worträtsel	177



Italienische Weine

Italien ist eines der führenden Weinbauländer der Welt und hat eine Weintradition, die Tausende von Jahren vor Christus zurückreicht. Die geografische und kulturelle Vielfalt des Landes macht es zu einem besonders interessanten Akteur in der internationalen Weinwelt. Weinbau und Weinkonsum sind tief in der italienischen Gesellschaft verwurzelt und ein wesentlicher Bestandteil der italienischen Identität und Gastronomie. Die Kombination aus jahrhundertealten Weinbautraditionen, regionalen Unterschieden und dem Einfluss moderner Technologien hat Italien eine zentrale Rolle auf dem globalen Weinmarkt eingebracht.

Der Einfluss des Terroirs

Das Konzept des Terroirs, das sich auf die Wechselwirkung zwischen Klima, Boden, Topografie und menschlichem Einfluss bezieht, ist für den italienischen Weinbau von entscheidender Bedeutung. Italien hat eine unglaublich abwechslungsreiche Landschaft, die von Bergen und Hügeln bis hin zu Küstengebieten reicht, was zu einer großen Vielfalt an Mikroklimata führt. Diese Unterschiede im Terroir wirken sich unmittelbar auf die angebauten Trauben und die erzeugten Weine aus.

Klima: Das italienische Klima variiert von kühl und bergig im Norden bis warm und mediterran im Süden. Dies bedeutet, dass die Trauben in den verschiedenen Teilen des Landes unter sehr unterschiedlichen Bedingungen wachsen, was zur Vielfalt der italienischen Weinstile beiträgt. In kühleren Klimazonen, wie z. B. in den nördlichen Regionen, haben die Weine in der Regel einen höheren Säuregehalt

und mehr Raffinesse, während die Weine aus wärmeren Gebieten voller und reifer sind.

Boden: Die Bodenstruktur ist sehr wichtig für die Qualität des Weins. In Italien gibt es eine Vielzahl von Böden, darunter Lehm, Kalkstein, Sand und vulkanische Böden. Jeder Bodentyp hat einen einzigartigen Einfluss auf den Traubenanbau und trägt zu den spezifischen Geschmacksprofilen der Weine bei. Vulkanische Böden, wie sie beispielsweise auf den Äolischen Inseln und in Teilen Siziliens zu finden sind, verleihen den Weinen oft einen mineralischen Charakter.

Traditionelle und moderne Produktionsmethoden

Italien ist ein Land, das stark an seinen Traditionen festhält, gleichzeitig aber auch offen für Innovationen ist. Das gilt auch für die Weinproduktion, wo jahrhundertealte Techniken neben den neuesten Technologien eingesetzt werden, um hochwertige Weine zu erzeugen.

Traditionelle Techniken: Viele italienische Weinbaubetriebe halten an den traditionellen Produktionsmethoden fest, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Dazu kann auch die lange Reifung der Weine in großen, alten Eichenfässern gehören, wie bei vielen Weinen aus dem Piemont und der Toskana. Einige Erzeuger verwenden noch alte Gärtechniken wie die Gärung in offenen Fässern oder die Verwendung von Amphoren, einer Technik, die auf die Antike zurückgeht.

Moderne Techniken: Gleichzeitig setzen viele italienische Winzer auf moderne Innovationen, um die Qualität ihrer Weine zu verbessern. Die Verwendung von Edelstahltanks für die temperaturgesteuerte

Gärung ist heute üblich, insbesondere bei Weißweinen. Dies trägt dazu bei, die Frische und die fruchtigen Aromen der Weine zu erhalten. Außerdem werden moderne Methoden eingesetzt, um die Oxidation zu verhindern, wie z. B. die Verwendung von Inertgasen bei der Abfüllung.

Eine weitere wichtige Neuerung ist die Betonung der Nachhaltigkeit und des ökologischen Weinbaus. Immer mehr italienische Winzer entscheiden sich dafür, ihre Weinberge biologisch oder biodynamisch zu bewirtschaften und auf den Einsatz von chemischen Pestiziden und Düngemitteln zu verzichten. Dies steht im Einklang mit dem internationalen Trend zu einer natürlichen und nachhaltigen Weinproduktion.

Wein und Gastronomie

Wein spielt in der italienischen Esskultur eine zentrale Rolle. Er wird nicht nur als Getränk an sich betrachtet, sondern als integraler Bestandteil der Mahlzeit. In vielen italienischen Familien wird der Wein täglich zum Essen getrunken, und die Wahl des Weins ist oft eng mit dem servierten Gericht verbunden. Es gibt eine lange Tradition, lokale Weine mit regionalen Gerichten zu kombinieren. So wird in der Toskana häufig Chianti zu Rind- oder Wildgerichten gereicht, während in Venetien Prosecco zu leichteren Vorspeisen bevorzugt wird.

Italienische Weine sind oft für die Begleitung von Speisen gemacht, das heißt, sie haben oft einen höheren Säuregehalt, um die Reichhaltigkeit der italienischen Gerichte auszugleichen. Das Gleichgewicht zwischen Tannin, Säure und Fruchtigkeit im Wein trägt zur Harmonie zwischen dem Wein und dem Essen bei. Aufgrund ihrer Vielseitigkeit eignen sich italienische Weine für eine breite Palette

von Gerichten, von einfacher Pasta und Pizza bis hin zu raffinierten Fleisch- und Fischgerichten.

Italienischer Wein in der Welt

Italien ist seit langem einer der führenden Weinproduzenten der Welt. Der Export italienischer Weine spielt eine wichtige Rolle für die Wirtschaft des Landes. Italienische Weine sind besonders in Ländern wie den Vereinigten Staaten, Deutschland und dem Vereinigten Königreich beliebt. Der Erfolg des italienischen Weins auf dem internationalen Markt ist vor allem auf die Vielfalt der Stile und den Fokus auf Qualität zurückzuführen. Von erschwinglichen Tafelweinen bis hin zu prestigeträchtigen Premiumweinen bietet Italien etwas für jeden Geschmack und jedes Budget.

Darüber hinaus haben Trends wie die Beliebtheit von Prosecco und das wachsende Bewusstsein für Bioweine die Nachfrage nach italienischem Wein weltweit erhöht. Prosecco hat sich schnell als einer der meistverkauften Schaumweine der Welt etabliert, und die Verbraucher entscheiden sich zunehmend für Weine, die auf nachhaltige und umweltfreundliche Weise hergestellt werden.

Dieses Buch gibt einen Überblick über die mehr als 500 italienischen Weinsorten aus allen Weinregionen und nennt die wichtigsten Merkmale jeder Sorte (Traube, Terroir, Typ, Alkohol, Farbe, Bouquet, Komplexität, Alterung, Säure, Tannin, Süße, Körper, Preis, Bewertung).

Außerdem werden die Klassifizierungen DOCG, DOC und IGT kurz erläutert und es wird erklärt, wie man das Etikett auf einer Weinflasche liest.

Italienisches

Bezeichnungssystem

1963 wurde das erste offizielle italienische System zur Klassifizierung von Weinen eingeführt. Seitdem wurden mehrere Änderungen und Ergänzungen der Gesetzgebung vorgenommen, darunter eine größere Änderung im Jahr 1992. Bei der letzten Änderung im Jahr 2010 wurden vier grundlegende Kategorien festgelegt, die mit den neuesten EU-Weinverordnungen (2008–09) übereinstimmen. Die Kategorien, von der untersten bis zur obersten Ebene, sind:

Vini da tavola („Tafelweine“)

Auf der untersten Stufe befinden sich Tafelweine (VdT). Bei VdT-Weinen müssen auf dem Etikett die Produktionscharge, das Volumen des Behälters, die Daten des Abfüllers, der Ort der Abfüllung und der Weinbereitung (falls an verschiedenen Orten), der Alkoholgehalt, die Begasung (falls vorhanden) und der Hinweis „enthält Sulfite“ (nur wenn der Grenzwert von 10 mg/l Schwefeldioxid überschritten wird) anzugeben. Die Angabe der Farbe ist optional, während die Nennung der Rebsorte nicht vorgesehen ist.

Vini IGT („typische geografische Angaben für Weine“)

IGT-Weine entsprechen der Verordnung Nr. 823 der Europäischen Gemeinschaft von 1987. Die Angabe der Rebsorte, des Produktionsjahres und des Produktionsgebiets ist optional.

Vini DOC („kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine“)

Zusätzlich zu den Angaben für IGT-Weine müssen auf den Etiketten von DOC-Weinen die Produktionsgebiete genauer angegeben werden. Diese Weine dürfen nicht aus Trauben hergestellt werden, die für IGT-Weine bestimmt sind, und müssen während der Produktionsphase unbedingt chemisch-physikalischen und organoleptischen Analysen unterzogen werden. Die DOC-Anerkennung ist ausschließlich Weinen vorbehalten, die in Gebieten produziert werden, die seit mindestens fünf Jahren als IGT anerkannt sind. Die Teilgebiete, in denen sie produziert werden, können optional auf dem Etikett angegeben werden. Auf dem Etikett können weitere Eigenschaften des Weins angegeben werden (z. B. klassisch, hochwertig). Das Produktionsjahr muss auf dem Etikett angegeben werden.

Vini DOCG („kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung für Weine“)

DOCG-Weine unterliegen strengeren Vorschriften als DOC-Weine. Die DOCG-Bezeichnung wird nur für Weine verwendet, die seit mindestens sieben Jahren als DOC-Weine anerkannt sind und von besonderer Qualität sind. Während der Abfüllung ist eine chemisch-physikalische und organoleptische Analyse für jede Charge obligatorisch, und die einzelnen Flaschen werden mit einem Kontrollband versehen, das so angebracht wird, dass es beim Öffnen der Flasche beschädigt wird.



Das Etikett

Das Etikett, das auf eine Flasche aufgebracht wird, kann als der Personalausweis des Weins betrachtet werden und muss daher präzise Angaben und Illustrationen enthalten, die speziell darauf ausgelegt sind, dem Verbraucher zu helfen, die wahre Natur des Produkts, auf das es sich bezieht, zu verstehen.

Die folgenden Informationen müssen zwingend auf jedem Etikett stehen:

1. der Name der Ursprungsbezeichnung

Es spezifiziert den genauen Namen der Ursprungsbezeichnung, wie in den entsprechenden Produktionsvorschriften angegeben

2. Spezifische traditionelle Klassifikationen D.O.C., D.O.C.G., oder IGT

3. Nennvolumen des Weins

Das Nennvolumen des Weins muss in Litern, Zentilitern oder Millilitern angegeben werden

4. Jahrgang

Seit der Ernte 2010 ist die Angabe des Jahrgangs für alle D.O.C.G. und D.O.C.-Weine verpflichtend, mit Ausnahme von Schaumweinen, Perlweinen und Likörweinen

5. Angabe des Abfüllers

Der Name des entsprechenden Abfüllers muss immer angegeben werden. Bei Schaumweinen kann der Name des Herstellers oder Händlers den des Abfüllers ersetzen. Der Name des Abfüllers (oder

der des Herstellers/Händlers, wo zulässig) muss zusammen mit dem Namen der Gemeinde, in der sich die Produktionsstätte befindet, und dem Mitgliedstaat (Italien) erscheinen

6. Herkunftsangabe

Der Ausdruck "hergestellt in" (oder gleichwertige Begriffe wie "Wein aus", "Produkt von" usw.), gefolgt vom Namen des Mitgliedstaats, gibt das Gebiet an, in dem die Trauben geerntet und vinifiziert wurden

7. Angabe der Charge

Nummerierung, die eine Reihe von Flaschen kennzeichnet, die unter nahezu identischen Umständen produziert wurden und zu derselben Charge gehören. In der Regel wird sie durch den Buchstaben "L" eingeleitet

8. Enthält Sulfite

Gibt an, dass das Produkt mit Allergenen wie Schwefeldioxid behandelt wurde. Diese Angabe ist verpflichtend, wenn der Sulfitgehalt 10 mg/Liter übersteigt

9. Tatsächlicher Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt muss in Einheiten oder halben Einheiten des Volumenprozenten angegeben werden (z. B. 10% vol., 10,5% vol.) und kann durch den Ausdruck "tatsächlicher Alkoholgehalt" oder "tatsächlicher Alkohol" oder nur durch die Abkürzung "alc" eingeleitet werden

10. Umweltkennzeichnung

Ab dem 1. Januar 2023 ist es gemäß den Bestimmungen der Europäischen Union obligatorisch, auf dem Etikett geeignete Anweisungen zur Entsorgung der Verpackung anzugeben. Ziel ist es, das Sammeln, Wiederverwenden und Recyceln der Verpackung zu

erleichtern. Die Informationen müssen sich auf die Flasche, den Verschluss, die Kapsel und den Drahtkorb beziehen. Alle Informationen können auch über digitale Kanäle wie z. B. App, QR-Code oder Website bereitgestellt werden

11. Angabe der Zutaten

Ab dem 8. Dezember 2023 muss die Zutatenliste (Trauben, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Sirup und Dosierung) auf dem Etikett von Weinprodukten angegeben werden. Diese Liste kann dematerialisiert und über einen QR-Code zugänglich gemacht werden, der mit dem Wort "Zutaten" gekennzeichnet ist

12. Angabe der Nährwertdeklaration

Ab dem 8. Dezember 2023 muss die Nährwertdeklaration (Energiegehalt und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz) auf dem Etikett von Weinprodukten angegeben werden. Es ist möglich, nur den Energiegehalt des Produkts anzugeben, ausgedrückt durch den Buchstaben "E", solange die restlichen Informationen über einen entsprechend gekennzeichneten QR-Code dematerialisiert werden.

Alle verpflichtenden Informationen müssen im gleichen Sichtfeld erscheinen (entweder auf der Vorder- oder Rückseite der Flasche), mit Ausnahme des Jahrgangs, der Chargenangabe und der Informationen über die Anwesenheit von Sulfiten, die auch separat außerhalb dieses Sichtfeldes erscheinen dürfen.



Look



nose



swirl



sip

Erklärung der Weinmerkmale

Traube: die Rebsorte, aus der der Wein hergestellt wird. Die Rebsorte bestimmt maßgeblich den Charakter und Geschmack des Weins.

Terroir: das Zusammenspiel von natürlichen Faktoren, die den Charakter eines Weins prägen. Es umfasst nicht nur den Boden, auf dem die Reben wachsen, sondern auch das Klima, die Topographie (Lage, Höhe, Hangneigung) und die menschlichen Einflüsse

Type: Rot, Weiss oder Rosé

Alkohol: Der Alkoholgehalt eines Weins wird in Volumenprozent angegeben und beeinflusst das Geschmackserlebnis und die Körperstruktur.

Farbe: Die Farbe eines Weins kann von hellgelb (bei Weißweinen) bis zu tiefrot (bei Rotweinen) variieren und gibt Hinweise auf Rebsorte und Alter.

Bouquet: Die Aromen eines Weins umfassen die Düfte, die aus den Trauben und der Herstellung stammen, während das Bukett sich auf die sekundären Aromen nach der Fermentation bezieht.

Komplexität: Dies bezieht sich auf die Vielschichtigkeit der Aromen und Geschmäcker im Wein. Ein komplexer Wein bietet vielfältige Eindrücke beim Verkosten.

Alterung: wird allgemein als Reifung oder Lagerung bezeichnet. Dabei bezieht sich die Reifung auf den Prozess, bei dem ein Wein nach der Gärung in der Flasche oder im Fass (barrique) weiterentwickelt und verfeinert wird.

Säure: Säure ist ein wichtiger Bestandteil, der Frische und Struktur verleiht. Sie kann den Geschmack und die Lagerfähigkeit eines Weins beeinflussen.

Tannine: Tannine stammen aus den Traubenschalen und -kernen und geben Rotweinen ihre adstringierende Qualität. Sie tragen zur Lagerfähigkeit und Struktur des Weins bei.

Süße: den wahrgenommenen Zuckergehalt, der während des Verkostens empfunden wird. Sie kann verschiedene Stufen annehmen, abhängig davon, wie viel Restzucker (nicht vollständig vergorener Zucker) nach der Gärung im Wein verbleibt.

Körper: Der Körper beschreibt das Gewicht und die Fülle eines Weins im Mund, was oft durch den Alkoholgehalt und die Restsüße bestimmt wird.

Preis

Rezension: Eine Rezension bewertet den Wein basierend auf Geschmack, Aroma, Qualität und Preis-Leistungs-Verhältnis und kann von Weinkritikern oder Verbrauchern stammen.

Abruzzo

Die Abruzzern sind die Heimat einer der bekanntesten einheimischen roten Rebsorten Italiens: Montepulciano. Die Rotweinproduktion ist ganz auf diese Sorte ausgerichtet und verdient die Aufmerksamkeit sowohl von Weinanfängern als auch von Weinliebhabern. Rotweine aus den Abruzzern sind dunkel, würzig und voller Früchte, gepaart mit weicher Säure (was für italienischen Wein ungewöhnlich ist) und kräftigem Tannin. Eine echte Wucht. Bei den Weißweinen ist die Geschichte ähnlich und basiert auf einer einzigen Sorte, dem Trebbiano, der sich leicht von dem in anderen Regionen Italiens angebauten Trebbiano unterscheidet. Trebbiano d'Abruzzo, wie er besser bekannt ist, ergibt im Allgemeinen frische, trockene Weißweine mit einem leicht grasigen Geschmack.

Die Abruzzern sind eine größtenteils gebirgige Region in Mittelitalien mit einer ausgedehnten Küstenlinie am Adriatischen Meer. Das warme Klima wird durch zwei geografische Gegebenheiten gemildert: den Apennin an der westlichen Grenze und die kühlende Wirkung der Adria im Osten. Was die Lage in Italien betrifft, so liegen die Abruzzern ziemlich genau in der Mitte des Stiefels!



Die Weine

COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG: Traube: Montepulciano, Terroir: kalkhaltige Hügel, Typ: Rot, Alkohol: 13-14 %, Farbe: Tiefes Rubinrot, Bouquet: Rote Früchte, Gewürze, Tabak und Vanille, Komplexität: Hoch, Alterung: Mindestens 2 Jahre davon 1 Jahr auf Holz, Säure: Mittel bis hoch, Tannine: Fest, Süße: Trocken, Körper: Voll, Preis: 15-25 €, Bewertung: 90+ Punkte

TERRE TOLLESI (o TULLUM) DOCG: Traube: Montepulciano, Trebbiano, Terroir: kühle Täler mit Kalksteinboden, Typ: Rot, Weiß, Alkohol: 12,5-14 %, Farbe: Rot: tiefviolett; Weiß: Strohgelb, Bouquet: Rot: Kirschen und Pflaumen; Weiß: zitrisch und blumig, Komplexität: Mittel, gut ausgewogen, Alterung: Rot: 1-2 Jahre; Weiß: kürzer auf Stahl, Säure: mittel, Tannine: geschmeidig mit Rot, keine mit Weiß, Süße: trocken, Körper: mittel, Preis: 10-20 €, Bewertung: 85-95 Punkte

CASAURIA DOCG: Traube: 100 % Montepulciano, Terroir: Pescara-Hügel, Kalkstein und Ton, Typ: Rot, Alkohol: 13-14 %, Farbe: Intensives Rubinrot, Bouquet: Reife Kirschen, Gewürze und Leder, Komplexität: Hoch, intensive Aromen und langer Abgang, Reifung: Mindestens 2 Jahre, teilweise in Eichenfässern, Säure: Mittel bis hoch, Tannine: Fest und robust, Süße: Trocken, Körper: Voll, Preis: 20-30 €, Bewertung: 90+ Punkte

ABRUZZO DOC: Traube: Montepulciano, Trebbiano, Terroir: hügelig, maritime Einflüsse, Typ: Rot, Weiß, Rosé, Alkohol: 12-14 %, Farbe: Tiefes Rubinrot, Strohgelb, Bouquet: Fruchtig, blumig, Hauch von Gewürzen, Komplexität: Mittel, Alterung: Einige Monate bis 1 Jahr, Säure: Frisch, Tannine: Mäßig, keine mit Weiß, Süße: Trocken, Körper: Mittel, Preis: 8-15 €, Bewertung: 85-90 Punkte

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC - SOTTOZONA TERRE DI CHIETI: Traube: Montepulciano, Terroir: Küste und Hügel, Typ: Rosé, Alkohol: 12-13 %, Farbe: Leuchtendes Kirschrosa, Bouquet: Kirschen, rote Früchte, Blumen, Komplexität: Mittel, Alterung: Mehrere Monate, Säure: Erfrischend, Tannine: Sehr leicht, Süße: Trocken, Körper: Leicht bis mittel, Preis: 10-15 €, Bewertung: 86-89 Punkte

CONTROGUERRA DOC: Traube: Montepulciano, Trebbiano, Passerina, Terroir: Abruzzen; hügelig, unterschiedliche Böden, Typ: Rot, weiß, prickelnd, Alkohol: 11-13,5%, Farbe: Rubinrot, strohgelb, Bouquet: Rote Früchte, Zitrusfrüchte, Gewürze, Komplexität: Mittel, Reifung: Mehrere Monate, Säure: Erfrischend, Tannine: Leicht bis mäßig, keine mit Weiß, Süße: Trocken, Körper: Leicht bis mittel, Preis: €8-€12, Bewertung: 85-88 Punkte

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC: Traube: Montepulciano, Terroir: Hügel, kalkhaltige Böden, Typ: Rot, Alkohol: 13-14,5%, Farbe: Tiefes Rubinrot, Bouquet: Reife Kirschen, Pflaumen, Gewürze, Komplexität: Mittel bis hoch, Alterung: 6-24 Monate, Säure: Ausgewogen, Tannine: Weich bis fest, Süße: Trocken, Körper: Voll, Preis: €10-€20, Bewertung: 88-92 Punkte

ORTONA DOC: Traube: Montepulciano, Trebbiano, Terroir: Küstengebiet, Typ: Rot, Weiß, Alkohol: 12-14%, Farbe: Rubinrot, hellgelb, Bouquet: Reife Früchte, Blumen, Gewürze, Komplexität: Mittel, Reifung: 6-12 Monate, Säure: Ausgewogen, Tannine: Mäßig, keine mit Weiß, Süße: Trocken, Körper: Mittel, Preis: €8-€15, Bewertung: 85-90 Punkte

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC: Traube: Trebbiano, Terroir: hügelig, kalkhaltige Böden, Typ: Weiß, Alkohol: 11-13%, Farbe: Helles Strohgelb, Bouquet: Zitrusfrüchte, grüner Apfel, Blumen, Komplexität: Mittel, Reifung: Mehrere Monate, Säure: Erfrischend, Tannine: N/A, Süße: Trocken, Körper: Leicht bis mittel, Preis: €7-€12, Bewertung: 85-88 Punkte

VILLAMAGNA DOC: Traube: Montepulciano, Terroir: Lehm- und Kalksteinböden, Typ: Rot, Alkohol: 13-15%, Farbe: Intensives Rubinrot, Bouquet: Schwarze Kirschen, Pflaumen, Gewürze, Komplexität: Hoch, Alterung: 12-24 Monate, Säure: Ausgewogen, Tannine: Fest, Süße: Trocken, Körper: Voll, Preis: €15-€25, Bewertung: 90-93 Punkte

COLLI DEL SANGRO IGT: Traube: Montepulciano, Trebbiano, Terroir: hügelig mit Lehm- und Kalksteinböden, Typ: Rot, Weiß, Rosé, Alkohol: 12,5% - 14%, Farbe: Rubinrot, Strohgelb (Weiß), Bouquet: Kirschen, Pflaumen, blumige Noten, Komplexität: Mittel, Reifung: Stahltanks, manchmal Holz, Säure: Mittel, Tannine: Weich bis mittel, keine mit Weiß, Süße: Trocken, Körper: Leicht bis mittel, Preis: 8-12 €, Bewertung: 86-88 Punkte

COLLINE FRENTANE IGT: **Traube:** Montepulciano, Trebbiano, **Terroir:** kalkhaltige Böden, **Typ:** Rot, Weiß, Rosé, **Alkohol:** 12% - 13,5%, **Farbe:** Tiefrot, Strohgelb (Weiß), **Bouquet:** Rote Früchte, Gewürze, Zitrusfrüchte, **Komplexität:** Mittel, **Reifung:** Inox, manchmal kurzes Holz, **Säure:** Frisch, mittel, **Tannine:** Weich, keine mit Weiß, **Süße:** Trocken, **Körper:** Leicht bis mittel, **Preis:** 6-10 €, **Bewertung:** 85-87 Punkte

COLLINE PESCARESI IGT: **Traube:** Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, **Terroir:** kalkhaltige Böden, **Typ:** Rot, Weiß, Rosé, **Alkohol:** 12,5% - 14%, **Farbe:** Rubinrot, Strohgelb, **Bouquet:** Kirschen, Gewürze, Blumen, **Komplexität:** Mittel, **Reifung:** Stahltanks, manchmal Holz, **Säure:** Mittel, **Tannine:** Mittel, weich, keine mit Weiß, **Süße:** Trocken, **Körper:** Mittel, **Preis:** €7-12, **Bewertung:** 86-88 Punkte

COLLINE TEATINE IGT: **Traube:** Montepulciano, Trebbiano, **Terroir:** Lehm und Kalkstein, **Typ:** Rot, Weiß, Rosé, **Alkohol:** 12,5% - 14%, **Farbe:** Tiefes Rubinrot, Strohgelb, **Bouquet:** Rote Früchte, Gewürze, blumige Noten, **Komplexität:** Mittel, **Reifung:** Stahltanks, manchmal Holz, **Säure:** Mittel, **Tannine:** Mittel, abgerundet, keine mit Weiß, **Süße:** Trocken, **Körper:** Mittel bis voll, **Preis:** 8-13 €, **Bewertung:** 87-89 Punkte

DEL VASTESE (O HISTONIUM) IGT: **Traube:** Montepulciano, Trebbiano, **Terroir:** kalkhaltige Böden, **Typ:** Rot, Weiß, Rosé, **Alkohol:** 12% - 13,5%, **Farbe:** Rubinrot, Strohgelb, **Bouquet:** Rote Beeren, blumige Noten, **Komplexität:** Mittel, **Reifung:** Stahltanks, manchmal Holz, **Säure:** Frisch, **Tannine:** Mittel, geschmeidig, keine mit Weiß, **Süße:** Trocken, **Körper:** Leicht bis mittel, **Preis:** 6-10 €, **Bewertung:** 85-87 Punkte

TERRE AQUILANE (O TERRE DE L'AQUILA) IGT: **Traube:** Montepulciano, Sangiovese, Trebbiano, **Terroir:** L'Aquila, bergig, kalkhaltige Böden, **Typ:** Rot, weiß, rosé, **Alkohol:** 12,5% - 14%, **Farbe:** Rubinrot, strohgelb, **Bouquet:** Rote Beeren, Blumen, Gewürze, **Komplexität:** Mittel, **Reifung:** Edelstahl, manchmal kurzes Holz, **Säure:** Mittel, **Tannine:** Weich bis mittel, keine mit Weiß, **Süße:** Trocken, **Körper:** Mittel, **Preis:** 7-11 €, **Bewertung:** 86-88 Punkte

TERRE DI CHIETI IGT: **Traube:** Montepulciano, Pecorino, Trebbiano, **Terroir:** Hügel mit Lehm und Kalkstein, **Typ:** Rot, Weiß, Rosé, **Alkohol:** 12,5% - 14%, **Farbe:** Rubinrot, Strohgelb, **Bouquet:** Kirschen, Pfirsich, Blumen, **Komplexität:** Mittel, **Reifung:** Stahltanks, manchmal Holz, **Säure:** Mittel frisch, **Tannine:** Mittel, geschmeidig, keine mit Weiß, **Süße:** Trocken, **Körper:** Mittel, **Preis:** 7-12 €, **Bewertung:** 86-89 Punkte

COLLI APRUTINI IGT: **Traube:** Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, **Terroir:** Hügel von Teramo, Lehm und Kalkstein, **Typ:** Rot, Weiß, Rosé, **Alkohol:** 12,5% - 14%, **Farbe:** Rubinrot, Strohgelb, **Bouquet:** Rote Beeren, Pfirsich, Gewürze, **Komplexität:** Mittel, **Reifung:** Edelstahl, manchmal Holz, **Säure:** Mittel, **Tannine:** Mittel, weich, keine mit Weiß, **Süße:** Trocken, **Körper:** Mittel, **Preis:** 8-13 €, **Bewertung:** 86-89 Punkte

TERRE D'ABRUZZO (O TERRE ABRUZZESI) IGT: **Traube:** Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, **Terroir:** verschiedene Hügel und Täler, **Typ:** Rot, Weiß, Rosé, **Alkohol:** 12,5% - 14%, **Farbe:** Rubinrot, Strohgelb, **Bouquet:** Rote Früchte, Blumen, Zitrusfrüchte, **Komplexität:** Mittel, **Reifung:** Stahltanks, manchmal Holz, **Säure:** Mittel frisch, **Tannine:** Mittel, weich, keine mit Weiß, **Süße:** Trocken, **Körper:** Leicht bis mittel, **Preis:** 7-12 €, **Bewertung:** 86-88 Punkte