

ZENTA

Weiß

Man sollte wissen, wohin man will, aber trotzdem nicht vergessen, woher man kommt

Tapogliano-Webseite www.villapace.eu

Am 11. September 1697 standen in Zenta in der Voivodina 55 000 Soldaten des Prinzen Eugen von Savoyen und seiner Feldmarschälle dem osmanischen Heer von 100 000 Männern unter dem Kommando von Sultan Mustafa II gegenüber. In der Schlacht erlitt die türkische Armee eine große Niederlage, verlor 25 000 Mann und ließ eine fabelhafte Beute an Reichtümern, Gepäck und Artillerie zurück. Diese Schlacht hat die osmanischen Ziele der Eroberung Europas endgültig beendet.

Unser Vorfahre stand an der Spitze seines Regiments an vorderster Front dieser epischen Schlacht. Aus dem Krieg zurückgekehrt, baute Feldmarschall Carlo Maria Pace mit dem Erlös der Beute die Villa von Tapogliano und die östliche Barchessa, in der sich noch der Keller befindet (www.villapace.eu).

Tatsächlich heißt es in einem Dokument aus dem Pace-Archiv: "Fabriken, die mit dem Geld des Herrn Generals in Tapogliano erstellt wurden, d. h. Keller und Follador (ein überkommener Ausdruck für den Bereich, der zum Keltern der Trauben bestimmt war)

In diesen Kellern werden heute die Flaschen unserer Reserven veredelt, die den Namen dieser großen Schlacht tragen, die zu oft vergessen wird und auf dem Rückenetikett des Weines abgebildet ist.



Der Wein wurde aus der Auswahl der besten Sauvignon- und Chardonnay-Trauben (50% - 50%) aus unseren am besten geeigneten Lagen hergestellt. Jede einzelne Lage wird mit speziellen Verfahren separat vinifiziert, um das Terroir, aus dem sie stammen, so gut wie möglich zur Geltung zu bringen.

Der Chardonnay wird 4 - 5 Tage lang in einer geschützten Umgebung mazeriert. Sobald er im Keller ankommt, wird er sofort in die Gärbottiche gefüllt, wo die Hefen in ihrer Anfangsphase der Vermehrung die Trauben auf natürliche Weise ohne chemische Hilfsstoffe vor oxidativen Erscheinungen schützen.

Nach dieser ersten Phase der Extraktion und Entwicklung der Stämme in Kontakt mit den Schalen wird der gärende Most gekeltert, d. h. die Trauben werden vom Saft getrennt und die Hefen erhalten den Sauerstoff, der für die Vermehrung und Entwicklung der charakteristischen Aromen, die wir kennen, erforderlich ist.

Während des Kelterns werden die verschiedenen Moste getrennt und 50 % werden in französischen Eichen-Barriques ausgebaut. Die Barriques sind aus ausgewählten Eichenholzdauben, 4 Jahre an der Luft getrocknet und dann mit Dampf behandelt. Der Rest der Moste wird in Stahltanks gelagert.

Die Sauvignon-Trauben drei verschiedener Klone tragen zur Gewinnung der anderen Hälfte des Zenta Bianco bei. Die einheimischen Klone durchlaufen eine Mazeration, die der des Chardonnay ähnelt, mit Ausnahme des Ausbaus, der vollständig auf Stahl stattfindet, während die französischen Klone nach einem Kontakt bei sehr niedriger Temperatur in speziellen Pressen ohne weitere Bewegung schonend gepresst werden. Auf diese Weise transportieren wir im Most die intakten Zellen voller Aromen dieser Klone.

Die gekühlten Moste werden dreimal täglich bewegt, um die natürliche Lyse der Zellen im Inneren des Mostes einzuleiten, wodurch die aromatischen Vorläufer freigesetzt werden, die die Hefen dann in das unglaubliche Bouquet umwandeln, das diesen herrlichen Wein auszeichnet.



CHEMISCHE ANALYSE

Gesamtsäure:	5,10 g/l
Gesamtschwefel:	98 mg/l
Trockenextrakt:	21 g/l
Restzucker:	0,4 g/l
Alkohol:	13,42 % Vol
% mazerierte Trauben:	75 %
% malolaktische Gärung:	60 %
% in Barriques gereift:	60 %