

## The Wine Net

# Sechs Kellereien aus fünf Regionen Italiens

Eine Reise durch die Welt der besten Kooperativen Italiens: The Wine Net bietet genau das. The Wine Net ist aber auch ein Netzwerk, das das Beste der Kooperativen Italiens zusammenfasst. Die Mission ist die Optimierung der Qualität der Produkte und die maximale Transparenz in der Kommunikation der eigenen Aktivitäten.

[www.thewinenet.com](http://www.thewinenet.com)

**D**as ambitionierte Projekt hat sechs Protagonisten und ist das erste seiner Art in Italien: Die Mitglieder Cantina Valpolicella Negrar (Veneto), Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca (Veneto), Cantina Pertinace (Piemonte), Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano (Toscana), CVA Canicatti (Sicilia) und die Cantina Frentana (Abruzzo) repräsentieren fünf grosse Weinregionen Italiens, die insgesamt 4092 Hektar Rebfläche mit 27 Millionen produzierter Flaschen umfassen.

**Auf der Prowein präsentieren die Betriebe von The Wine Net in einer einzigartigen Verkostung einige der besten ihrer Produkte. Hier ein kleiner Vorgeschmack:**

### **Cantina Pertinace Barbaresco Nervo 2016**

Ursprungsbezeichnung: DOCG Barbaresco  
Ein Roter von grosser Struktur und Harmonie, der aus Nebbiolo-Trauben mit der geografischen Zusatzbezeichnung (MGA) Nervo in Treiso stammt. Er passt perfekt zu dunklem Fleisch, Wild und gereiftem Käse. Jahresproduktion: 18000 Flaschen.

### **Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano Roggiano Riserva 2015**

Ursprungsbezeichnung:  
DOCG Morellino di Scansano Riserva  
Historisches Etikett, aus 95 Prozent Sangiovese und 5 Prozent Merlot, erstmals 1980 produziert. Die Morellino di Scansano Roggiano Riserva ist ein ausgewogener und feiner Wein mit konzentriertem Rubinrot, in der Nase elegant, komplex und facettenreich. Perfekt zu Braten, Schmorfleisch und Käse. Jahresproduktion: 30 000 Flaschen.

### **Cantina Valpolicella Negrar Amarone della Valpolicella Classico Domini Veneti 2015**

Ursprungsbezeichnung:  
DOCG Amarone della Valpolicella Classico  
Die Harmonie zwischen Eleganz und Struktur macht diesen Wein zum bekanntesten und repräsentativsten Produkt der Philosophie der Kellerei. Die Trauben stammen aus dem Classico-Gebiet des Valpolicella und werden in Trockenräumen angetrocknet. Der Wein reift 18 Monate in grossen Fässern aus Eichenholz und anschliessend sechs bis acht Monate in der Flasche. Passt zu Wild, Grillgerichten und gereiftem Käse.  
Jahresproduktion: 100 000 Flaschen.

### **CVA Canicatti Diodoros 2015**

Ursprungsbezeichnung:  
Sicilia DOC Rosso  
Intensiver und punktgenauer Rotwein aus dem einzigen Reberg, der sich im Tal der Tempel in Agrigento befindet: Dort werden Nero d'Avola (90 Prozent), Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio (10 Prozent) am Drahtrahmen gezogen. Hervorragend zu Primi und Käse.  
Jahresproduktion: 4500 Flaschen.

### **Cantina Frentana 60th Edition 2015**

Ursprungsbezeichnung:  
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC  
Intensives Rubinrot, weich und anhaltend am Gaumen: das Ergebnis einer manuellen Spätlese der Trauben, reift für rund 16 Monate in grossen Holzfässern aus französischer Eiche und bleibt anschliessend noch einige Monate in Zement und Flasche. Jährliche Produktion: 30 000 Flaschen.

### **Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca**

**Rive di Santo Stefano Brut Nature 2018**  
Ursprungsbezeichnung:  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Von Trauben aus den Hügeln von Santo Stefano im Gebiet des Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG stammt dieser brillante Schaumwein mit seiner feinen anhaltenden Perlage. Optimal als Aperitif passt er gleichwohl perfekt zu Fischgerichten.  
Jahresproduktion: 60 000 Flaschen



The Wine Net

Verkostung  
Halle 14, C61  
Montag, 18. März  
13.30-14.00 Uhr