

Tenuta Agricola Pesolillo

Italien, Chieti



Familientradition am Fuße des Apennins. Jedem ist die Toskana als Ferienziel und Weinregion ein Begriff. Unser Geheimtipp Chieti liegt östlich von Rom auf der anderen Seite des Stiefels am Meer. Auf dem Weg von Rom nach Chieti liegen sanft geschwungene Hügel, an deren Rücken sich in großen Abständen kleine Dörfer schmiegen. Olivenbäume, Korn, Rebstöcke und grüne Weiden prägen die Landschaft. Im Hintergrund erheben sich majestätisch das bis zu 3.000 m hohe Appeningebirge. Pesolillo liegt auf 200m am Rande der alten Universitätsstadt und bietet nicht nur einen unglaublichen Blick auf das Gebirgsmassiv, sondern auch auf das schöne Pescara-Tal und das Mittelmeer. 1961 ließ sich dort Familie Pesolillo nieder und Großvater Domenico baute außer Olivenbäumen auch die regionstypischen Rebsorten Montepulciano und Pecorino an. Die Trauben wurden zunächst von örtlichen Kooperativen verarbeitet. Seit 2021 macht die Familie ihre Weine selbst, denn die ideale Lage der Weinberge und der sandige Boden versprechen besonders terroirbetonte, hochqualitative Weine. Die Nähe zu Meer und Bergen sorgt für eine ständige Belüftung der Trauben. Außerdem sind die Temperaturunterschiede zwischen den Jahreszeiten und von Tag und Nacht deutlich zu spüren. Diese Faktoren in Verbindung mit einer optimalen Sonneneinstrahlung durch die Hangneigung sorgen für ein Mikroklima, das perfekte Bedingungen für den ökologischen Weinbau bietet. So hat schon Großvater Domenico Pesolillo im Grunde biologisch produziert, ohne sich über eine offizielle Zertifizierung Gedanken zu machen. Seit 2019 ist das Weingut offiziell biozertifiziert. Die ganze Familie arbeitet zusammen: Vater Giuseppe kümmert sich mit dem ältesten Sohn Luca um die Weinberge, Mama umsorgt die Gäste, Marco kümmert sich um Organisation und Papierkram und der jüngste Bruder Lorenzo ist für den Vertrieb der Weine zuständig. Zu den vorhandenen 12 ha Reben wurden weitere 3 ha mit der weißen Rebsorte Cococciola bestockt. Nebenbei bietet die Familie im Rahmen eines Agriturismo die Möglichkeit, die spannende Region mit seinen kulinarischen Köstlichkeiten und seiner spektakulären Natur hautnah erleben zu können.

Winzer

Giuseppe Pesolillo

Region

Abruzzen

Biokontrolle

FIVI / IT-BIO-006 ICEA

Rebsorten

8 ha Montepulciano; 2 ha
Pecorino; 0,5 ha
Malvasia; 1 ha
Chardonnay