



Cooperativa Olearia Vinicola Orsogna

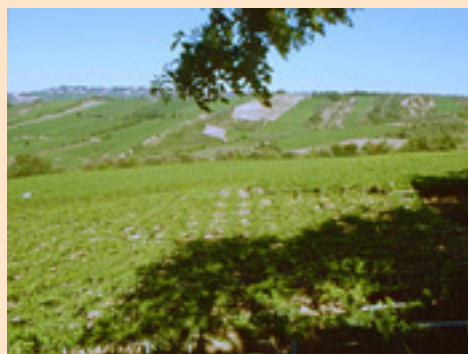


Mittig des italienischen Stiefels zieht sich diese einzigartige Weinbauregion östlich von Rom über 100 Kilometer entlang der Adriaküste und der Apenninen. Auf knapp 38.000 Hektar gedeihen hier Weinreben traditionell an sogenannten Pergeln: Rankhilfen, bei denen die Trauben von quer zu den Weinstöcken verlaufenden Drähten herabhängen. Das Weinlaub bildet dabei ein schützendes Dach.

Bis an die Füße des Gebirgsmassivs, das bis zu 3.000 Meter in die Höhe ragt, wird in den Abruzzen Weinbau betrieben. Die sonnigen Hanglagen bilden ideale Voraussetzungen für ausdrucksstarke Weine. Von viel Sonne verwöhnt, speichern die überwiegend aus Kalk, Lehm und Kiesel bestehenden Böden viel Wärme

Orsogna liegt in den Hügeln der Abruzzen zwischen Meer und Gebirge auf einer Höhe von ca. 500 m. Das Klima ist geprägt von heißen Sonnentagen und kühlen Nächten, was ideal für die Reife und Aromenbildung der Trauben ist. Es werden vor allem Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Trebbiano Chardonnay und Pinot Grigio angebaut, aber auch autochthone Sorten wie Malvasia, Pecorino und Cocciola haben ihren Platz.

Die COV hat 1998 begonnen, die ersten Weinbergflächen auf biologischen Anbau umzustellen. Durch die positiven Erfahrungen bei Qualität und Anbau konnte der verantwortliche Projektleiter und Önologe Camillo Zulli immer mehr Mitglieder davon überzeugen, diesen Weg zu beschreiten. Bis heute werden schon 60 % der gesamten Produktion biologisch zertifiziert, davon 15 % als Demeter. Mit über 1000 ha Bio-Weinbergen gehört die COV inzwischen zu den größten Bioweinerzeugern der Welt. Auch qualitativ ist der Betrieb absolute Spitze: bei der Vinitaly 2011 in Verona, der bedeutendsten Weinmesse Italiens, wurde die COV zum besten Produzent in der Region Abruzzen gewählt.



www.terraverde.tv

T E R R A



V E R D E