

An aerial photograph of the Colline Teramane in Montepulciano d'Abruzzo, Italy. The landscape is characterized by rolling hills with terraced fields, some of which are planted with olive trees. A prominent feature is a large, rectangular pond with a vibrant turquoise color, surrounded by a dense line of tall, thin cypress trees. In the foreground, a farmstead with several buildings is visible, situated near a road and a stream. The background shows a vast expanse of similar rolling hills under a clear blue sky.

**Colline Teramane  
Montepulciano d'Abruzzo  
Fattoria Nicodemi**

## Das Geheimnis alter Reben

Die **Fattoria Nicodemi** von Elena und Alessandro Nicodemi liegt in den Abruzzen zwischen der Adriaküste und der rauen Hochgebirgslandschaft des mächtigen Gran-Sasso-Massivs im Landesinneren im Kerngebiet der Colline Teramane. Die 30 Hektar Rebfläche werden biologisch bewirtschaftet, Artenvielfalt wird gefördert und das gesamte Weingut mit Solarenergie betrieben.

**Notàri** ist der antike Name des Ortes Notaresco, dessen Terroir dieser Wein besonders gut wiedergibt.

**Die Reben** haben ein Durchschnittsalter von 40 Jahren und wurzeln besonders tief. Sie stehen in drei verschiedenen Weinbergen auf vorwiegend kalkhaltig-lehmigen Böden in einer Höhe von etwa 300 Metern. Durch die Nähe zum Meer und das Gebirge im Rücken sind eine gute Belüftung und deutliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht garantiert.

**Die Trauben** werden bei einem sehr niedrigen Ertrag von 70 Doppelzentnern pro Hektar etwa Mitte Oktober geerntet.

**Im Keller** folgt nach der 10-tägigen Gärung in Edelstahl ein 12-monatiger Schönheitschlaf in neuen und gebrauchten 500-l-Fässern aus französischer Eiche.

**Nach der Abfüllung** der insgesamt 13.000 Flaschen folgen noch mindestens 6 Monate Reifezeit in der Kellerei.

**Im Glas und am Gaumen** präsentiert sich der Wein samtig weich mit dezenter Kirschnote und einer Spur Orangenzeste, Noten von Graphit, Thymian, Lakritz, Kakao und einem Hauch Zimt.

**Kulinarisch** ist dieser Wein ideal zu Pasta mit Fleischsoßen, überbackenen Gemüsegerichten, Lammgerichten, der klassischen Weihnachtsgans oder Ente in Orangensauce. Zu jungem Schafs- und Ziegenkäse ist der Notàri 2021 ein besonderer Genuss.



## Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG **Notàri 2021** Fattoria Nicodemi

**Einzelflasche** 0,75l statt 20,70 €  
für **17,90 €\*** 23,87 €/l

**3 Flaschen** 0,75l statt 62,10 €  
für **49,90 €\*** 22,18 €/l  
Sie sparen 12,20 €.

**6 Flaschen im Karton**  
statt 124,20 €  
für **89,00 €\*** 19,78 €/l  
Sie sparen 35,20 €.

\*Aktionspreise gültig bis 31.1.2025,  
nicht mit anderen Rabatten und  
Angeboten kombinierbar

GARIBALDI GmbH,  
Frohschammerstraße 14,  
80807 München,  
Telefon 089/35 63 61-0,  
Bestellung@GARIBALDI.de,  
www.GARIBALDI.de

WEINE  
**GARIBALDI**  
DELIKATESSEN