Rosso Piceno DOC Il Maschio da Monte 2018

Rumtopfaromen, Lakritz, Anis, Teer und Tabak, jeder Schluck eine Offenbarung

Winzer: Santa Barbara
Region: Marken
Rebsorte: Sangiovese und Montepulciano
Farbe: rot
Ausbau: 18 Monate Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Kaninchen und Perlhuhn aus dem Rohr, auch zum Schweinerollbraten und Steaks

0.75 l – Bestellnummer 42818

Gambero: 2/3 Gläsern
AIS: 5/5 Trauben
auf Wunsch 6 Flaschen in der Original-Holzkiste

Santa Barbara
Marken

Die Marken sind die Mitte Italiens. Hier, wo sich die Wade des Stiefels bei Ancona in die Adria wölbt, vereinen sich auch die zwei Seelen des Landes: das wilde, warme Temperament des Südens mit der stringenten Eleganz des Nordens. Anschaulich und schmeckbar wird das im Rosso Piceno, der wichtigsten Rotwein-DOC der Marken. Das ist eine Liaison der charmanten, wuchtig-samtigen Montepulciano-Rebe des Südens mit der eleganten Sangiovese, der Königsrebe des Nordens. Daneben gedeihen hier auch die französischen Rotweinsorten zu bemerkenswerter Klasse. Der größte Schatz der Marken aber ist der weiße Verdicchio, der nur hier wächst und heute zu den wichtigsten Weißweintrauben Italiens zählt. Der Ex-Banker Stefano Antonucci, der Mitte der 1980er Jahre Santa Barbara gründete, hatte den edlen Charakter und das Potential dieser autochthonen Rebsorte erkannt und gab den Weinen ihre im Massenprodukt verloren gegangene Würde und vor allem den Geschmack zurück. Mit seinen Verdicchios feiert er nationale und internationale Erfolge. Aber er wäre nicht Antonnucci, wenn er sich damit begnügen würde. Stefano ist ein neugieriger, kreativer und experimentierfreudiger Charakter - regelmäßig feilt er an neuen Weinen. Man darf also gespannt bleiben.

Abbildung unverbindlich