

Montecucco Sangiovese Ris. DOC Lombrone 13

Bio-Wein

Ein warmer und fülliger Sangiovese mit Aromen von Brombeere und schwarzer Kirsche, gehaltvoll

Winzer: Colle Massari
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese
Farbe: rot
Ausbau: 2 Jahre goßes Holzfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch

0.75 l – Bestellnummer 72713

Gambero: 3/3 Gläsern
Parker: 92/100 Punkten
James Suckling: 92 Punkte

Colle Massari
Toskana

Die DOC Montecucco war relativ unbekannt, als der italo-schweizer Pharmaunternehmer Claudio Tipa und seine Schwester Maria Iris 1998 das Landgut Castello di Colle Massari kauften und der ganzen Region damit einen neuen Aufwind gaben. In seiner Familie pflegte man bis dato ein ganz anderes Hobby: mit der Yacht Alinghi gewann Claudios Neffe Ernesto Bertarelli 2003 und 2007 die begehrteste Segeltrophäe der Welt, den America? s Cup. Das Weingut liegt auf 320 m Seehöhe zwischen den Gebieten des Brunello und des Morellino. Ähnlich wie im Brunello-Gebiet sind die Böden eher karg. Von den 1.200 Hektar Besitz sind 110 mit Reben bepflanzt, wobei Vermentino bei den weißen und Sangiovese bei den roten Trauben im Mittelpunkt steht. Es herrscht ein besonders günstiges Mikroklima mit guter Ventilation und starken Temperaturschwankungen. Die steilen Weinberge, deren Hangneigung bis zu 15% erreicht, werden nach den traditionellen Methoden des Kordons oder des doppelten Guyotsystems bewirtschaftet. Der mittlere Hektarertrag liegt bei 6.000 kg Trauben. Von Beginn an wird auf Colle Massari nach den Grundsätzen des zertifizierten Bioweinbaus gearbeitet. Größter Erfolg für die kompromisslose Qualitätsausrichtung ist die Auszeichnung als ?Weingut des Jahres? im Gambero Rosso 2014.

Abbildung unverbindlich