

Vigna d` Alceo IGT 2006

Hoch komplexer und eleganter Wein. Sehr ausbalanciert, einfach grandios

Winzer: Rampolla
Region: Toskana
Rebsorte: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot.
Farbe: rot
Ausbau: Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu kräftigen Fleischgerichten, zu Käse oder einfach nur pur zu geniessen

0.75 l – Bestellnummer 62506

Gambero: 2,5/3 Gläsern
AIS: 5/5 Trauben
Spectator: 98/100 Punkten

Rampolla
Toskana

Intuition und Evolution ist der Antrieb der Visionäre. Das Land war schon seit mehr als 200 Jahren im Familienbesitz, als Alceo di Napoli 1965 antrat, um zusammen mit seiner Frau Livia Borgia seinen Traum von einem großen Wein zu verwirklichen. Der erste Chianti kam 1975 auf den Markt, zu einer Zeit, in der der Chianti gerade dabei war, sich selbst neu zu erfinden. Zusammen mit dem berühmten Oenologen Giacomo Tachis entwickelte Alceo seine eigene Interpretation eines Supertuscans, indem er Sangiovese und Cabernet Sauvignon zusammen ausbaute. Der erste Sammarco kam 1982 auf den Markt. Mit dem Vigna d?Alceo ging di Napoli 1996 noch einen Schritt weiter. Anstelle von Sangiovese verschnitt er Petit Verdot mit Cabernet Sauvignon, beide aus biodynamischem Anbau. Heute, mehr als 50 Jahre nachdem di Napoli begonnen hat, genießt Rampolla mit Sammarco und Vigna d?Alceo weltweite Verehrung aber die Reise ist noch nicht zu Ende. Derzeit wird mit Amphoren aus Terracotta und innovativen Weinberggeräten experimentiert.

Abbildung unverbindlich