Silio Ciliegiolo Toscana IGT 2018

Kirschen und Kirschblüten in der Nase. Am Gaumen frisch mit gut eingebundenen Tanninen, lang

Winzer: Tenuta Montauto
Region: Toskana
Rebsorte: Ciliegiolo
Farbe: rot
Ausbau: 30% Holzfass und 70% Stahltank für 10 Monate
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Lamm, Hase und Wild

0.75 l – Bestellnummer 19518

Tenuta Montauto
Toskana

Die Tenuta Montauto liegt im südlichsten Teil der Toskana, inmitten der grünen Hügellandschaft der Maremma und nur knapp 10 Kilometer vom Meer entfernt. Die Gegend mit ihren lehmigen und mineralstoffreichen Böden ist bekannt für besonders frische und ausdrucksstarke Weine. Die kühlende Brise vom Meer ist ideal für den Anbau von weißen Rebsorten. Schon Großvater Enos hatte dies in den 1980ern erkannt und pflanzte die ersten Sauvignon Blanc-Reben. Eben diese Rebstöcke sind es, welche nun der Enkel, Riccardo Lepri, für seine beiden Sauvignons verwendet. Riccardo Lepri studierte erst Wirtschaft und Handel in Siena, bevor es ihn nach der Jahrhundertwende wieder zurück ins Weingut zog. Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail wurde Schritt für Schritt der Keller erneuert. Es wurden Maschinen angeschafft und in Stahltanks sowie Holzfässer investiert. Auch wurden neue Rebstöcke gepflanzt, damit auch Riccardos Enkel einmal in der Lage sein werden, die Sauvignons von Montauto zu keltern.

Abbildung unverbindlich