

Montecucco Rosso DOC Rigoleto 2023

Bio-Wein

Frisch, lebendig, geschmeidig und dicht, intensive Aromatik von Kirschen, Waldbeeren, Pfeffer und Thymian, feine Tannine

Winzer: Colle Massari
Region: Toskana
Rebsorte: 70% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, 15% Montepulciano
Farbe: rot
Ausbau: Edelstahl und Holzfass
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Pasta al Ragù, Entenbrust mit Orangensauce, zur Käseplatte

0.75 l – Bestellnummer 72123

Gambero: 1/3 Gläsern
Bibenda: 4/5 Trauben

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 am Fuße des Monte Amiata 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. Der über 6000 Quadratmeter umfassende Keller ist auf vier Etagen vertikal konzipiert, um Trauben und Most allein durch die Schwerkraft zu bewegen. 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