

ROSSO DI CUPANO

CUPANO - MONTALCINO, ITALIEN



Wenn man so sagen will ist dieser Rosso der 3. Wein von Cupano, aber natürlich ist er vielmehr. Für uns ist das ein Trink- und Feierwein aus dem obersten Regal. Die Blend besteht aus den Jahrgängen 2010, 2012 und 2014 gereift in feinsten gebrauchten Burgunder Fässern. Es sind die Partien, die es nicht in den Brunello und den Rosso di Montalcino geschafft haben. Sie sind keinen Deut schlechter, vielleicht nicht mit derselben Lagerfähigkeit ausgestattet, aber aus demselben Holz wie die großen Weine des Betriebes. Das ist keine Zukaufware, wie das sonst so gerne in diesem Landstrich gemacht wird. Das einladende, transparente Kaminrot verrät die vorsichtige Extraktion und eine beginnende Flaschenreife. Wenn man so sagen möchte, hat dieser Rosso die Leichtigkeit und Finesse eines Pinot Noirs, kombiniert mit der intensiven warmen Frucht eines Sangiovese. Am Gaumen ist er saftig, frisch und mit wahrhaft erschreckendem Trinkfluss ausgestattet. Flasche leer, aber spielt besser! Ein universeller Speisebegleiter am besten leicht gekühlt genießen. Wie alle Weine von Cupano wurde auch dieser Rosso spontan vergoren und nicht filtriert.

ANBAUGEBIET Toskana	CHARAKTER Fruchtig, saftig, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Vino Rosso Italia	HÖHE ÜBER NN 200 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Cantina di Cupano, Montalcino - Italia	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Mediterran mit maritimen Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Biodynamisch: ICEA organic	FERMENTATION Kaltmazeration, Spontanvergoren bei 25 - 30 °C in Edelstahltanks.	KARAFFIEREN Nein
BODEN Steinig, sandiger Lehm	REBSORTE Sangiovese	AUSBAU In gebrauchten 228l Barrique Fässern aus dem Burgund	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Das traumhaft in den etruskischen Hügeln bei Siena gelegene Bauernhaus, inmitten eines Unesco Weltkulturerbes, ist ein absolutes Juwel mit 10 Hektar Weinbergen. Zurzeit werden nur 7 Hektar genutzt und die 12.000 Flaschen sind gesuchte Trophäen. Die Journalistin Ornella Tondini und ihr Mann, der in Cognac geborene Filmemacher Lionel Cousin, wurden von ihrem Mentor der Weinbaulegende Henri Jayer inspiriert ein individuelles Weingut der Spitzenklasse auf einem Hügel nördlich des Ombrone Flusses zu gründen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.