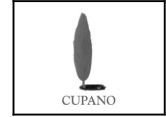


2016 ROSSO DI MONTALCINO

CUPANO - TOSKANA, ITALIEN



Aus den jüngeren Anlagen, aber mit der gleichen Sorgfalt hergestellt, keltern Ornella & Lionel einen genialen Rosso di Montalcino der Luxusklasse. Für einen Wein dieser Kategorie erscheint er auf den ersten Blick teuer. Wer ihn getrunken hat, der weiß, dass der Preis völlig gerechtfertigt ist. So eine feine Kirschlikörnote, duftige Gewürze und warme Noten im Glas, getragen von einem saftigen, frischen und delikaten Geschmack: das ist eine authentische Scheibe "la Dolce Vita". Wer einen ganz einfachen Geschmack hat, nämlich von allem nur das Beste, der wird mit diesem Traumstoff glücklich sein.

Region Toskana	Appellation DOC Rosso di Montalcino	Klima Mediterran mit maritimen Einfluss	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Kiesel, Lehm, Sand	Höhe über N.N. 200 Meter	Anbau Agricoltura biologico: MIPAAF, IT-BIO-015	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Rebsorte Sangiovese	Ausbau Min. 12 - 15 Monate in 228 L franz. Eichenholzfässern. Anschließend ein Jahr in der Flasche gereift.	Alkoholgehalt 14%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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. Nach dessen Grundsätzen pflanzten die beiden eine Rebfläche, die sie persönlich übersehen können, verschrieben sich dem biodynamischen Anbau und verzichteten auf synthetische Produkte in allen Bereichen. Der Most vergärt spontan, rigorose Selektion und geringe Erträge und die Gewächse kommen ohne Filtration oder Schönung aus.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.