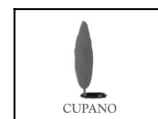


# VINO ROSSO DI CUPANO

## CUPANO - TOSKANA, 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 2016, 2017 und 2018, gereift in französischen 500 Liter Tonneau. 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. Für den Rosso wird keine Zukaufware genommen, wie das sonst so gerne in diesem Landstrich gemacht wird. In diesem Jahr sind auch erstmalig 10% Merlot und Cabernet aus dem Jahrgang 2018 enthalten. 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 (Niagara)Trinkfluss ausgestattet. Flasche leer, aber spielt besser als Strunz! Ein universeller Speisebegleiter am besten leicht gekühlt genießen. Wie alle Weine von Cupano wurde auch dieser Rosso spontan vergoren und nicht filtriert.

<b>Rebsorte</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	<b>Region</b> Toskana	<b>Restzucker</b> 0,4 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Mediterran mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Vino Rosso Italia	<b>Gesamtsäure</b> 5,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kieselsteine, Lehm, Sand	<b>Anbau</b> Agricoltura biologico: MIPAAF, IT-BIO-015	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Cantina di Cupano, Montalcino - Italia
<b>Höhe über N.N.</b> 200 Meter	<b>Ausbau</b> In gebrauchten 228l Barrique Fässern aus dem Burgund	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.