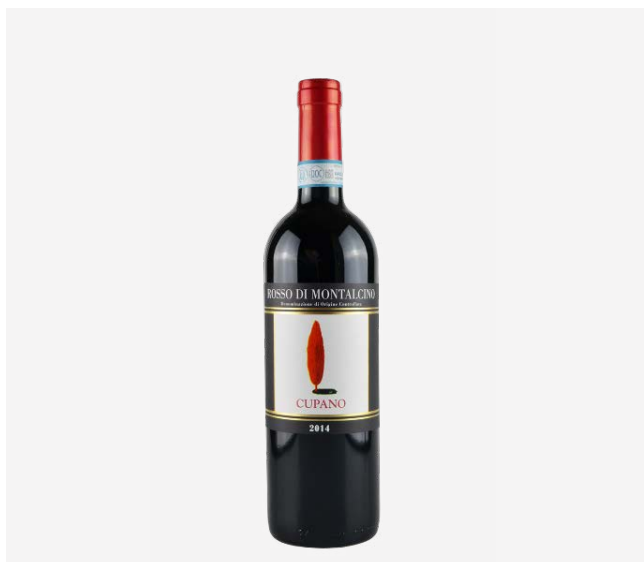


# ROSSO DI MONTALCINO

CUPANO - MONTALCINO, ITALIEN



Aus den jüngeren Anlagen, aber mit der gleichen Sorgfalt hergestellt, keltert 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.

<b>ANBAUGEBIET</b> Toskana	<b>CHARAKTER</b> Vielschichtig, elegant	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10 -15 Jahre
<b>APPELLATION</b> Rosso di Montalcino DOC	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 200 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Cantina di Cupano, Montalcino - Italia	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> Mediterran mit maritimen Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> ICEA organic	<b>FERMENTATION</b> Kaltmazeration, Spontanvergoren bei 25 - 30 °C in Edelstahltanks.	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Steinig, sandiger Lehm	<b>REBSORTE</b> Sangiovese	<b>AUSBAU</b> Min. 12 - 15 Monate in 228 L franz. Eichenholzfüßern. Anschließend ein Jahr in der Flasche gereift.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.