

2020 Alpha

MONTEPELOSO - TOSKANA/MAREMMA, ITALIEN



Die Costa Toscana ist eine noch relativ neue IGT, gegründet 2010 und zieht sich von Grosseto im Süden bis Massa-Carrara im Norden. Während die meisten Winzer der Maremma bevorzugt im Tal ihre Reben pflanzen, geht Fabio Chiarelotto seinen eigenen Weg und hat die Hügel der Toscana als perfekten Standort für seine Reben auserkoren. Der Alpha ist eine Cuvée aus im Schnitt 15 Jahre alten Reben: 55% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon und 10% Malvasia Nera. Komplett entrappt und nach zwei Wochen Maischegärung, gefolgt vom BSA lagert der Prachtkerl für 7 Monate in gebrauchten Barriques. Tief, dunkel, reichhaltig und intensiv. Reife Brombeeren, Pflaumen, Johannisbeeren, Tabak, feine Röstaromen, etwas Pfeffer und eine ausgeprägte Mineralität machen es sich auf der Zunge bequem. Seidig, weich und super ausgewogen.

Rebsorte Cabernet Sauvignon, Malvasia Nera, Sangiovese	Region Toskana/Maremma	Restzucker 0,87 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Costa Toscana IGT	Säure 5,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Silex und versteinerter Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Montepeloso S.S. Agr. - Suvereto Italien
Höhe über N.N. 50 - 150 Meter	Ausbau 7 Monate in gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Seit den anfänglichen Erfolgen hat Fabio die Azienda Agr. Montepeloso obsessiv zu einem international gefragten Weingut entwickelt. Dabei wurde der Stil der Gewächse behutsam weiterentwickelt und der Fokus immer mehr auf die hitze-beständigen und klimatisch besser angepassten, mediterranen Rebsorten gelegt. Aus tiefster Überzeugung arbeitet er nach biologischen Grundsätzen und hat den Neu-holzanteil entschieden verringert. „Es ist sehr einfach, in einem heißen Klima wie bei uns, konzentrierte Weine zu keltern. Finessenreiche Weine zu erzeugen, das ist dagegen eine echte Herausforderung!“

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.