

A QUO

MONTEPELOSO - TOSKANA, ITALIEN



Der lateinische Begriff „A quo“ bedeutet sinngemäß soviel wie der „Beginn einer Idee/Anfang eines Projektes“. Dieser sinnlich entspannte und fruchtige Tropfen zeigt sehr klar, was Fabio möchte - die mediterrane Herkunft mit einer Vielzahl von Reben ausdrücken. Das gelingt ihm so trefflich, dass die Kritiker euphorisch sind. Während die Sorten Sangiovese und der Montepulciano eine spielerische Fruchtigkeit und Würzigkeit verleihen, gibt der Cabernet Sauvignon den Bass in diesen aromatisch kräftigen Rotwein. Daneben finden sich köstliche, ätherische feine Düfte, kompakte Tannine und eine lebendige Säure durch den Marselan. Der Alicante Bouschet, mit seiner tiefen Farbe, ist wie das „Salz & Pfeffer“ in der Blend zu verstehen.

ANBAUGEBIET Toscana	CHARAKTER Fruchtig, balsamisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION IGT Toscana	HÖHE ÜBER NN 60 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Montepuloso S.S. Agr. - Suvereto Italien	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Mediterran mit maritimen Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handlese. 13 - 20 Tage Mazeration. Tempe- raturkontrollierte Fermentation	KARAFFIEREN Nein
BODEN Silex und versteinertes Ton	REBSORTE Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Marselan, Alicante Bouschet	AUSBAU 15 Monate in überwiegend gebrauchten Barriques und 9 Monate in der Flasche	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Seit den anfänglichen Erfolgen hat Fabio die Azienda Agr. Montepuloso obsessiv zu einem international gefragten Weingut entwickelt. Dabei wurde der Stil der Gewächse behutsam weiterentwickelt und der Fokus immer mehr auf die hitzebeständigen und klimatisch besser angepassten, mediterranen Rebsorten gelegt. Aus tiefster Überzeugung arbeitet er nach biologischen Grundsätzen und hat den Neuholzanteil 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.