

NARDO

MONTEPELOSO - TOSKANA, ITALIEN



Ein sagenhafter Maremma Wein, der in die allererste Riege der Toskana gehört. Dicht, fest, komplex, intensiv, kompakt und vielschichtig. Nimmt man alle Attribute zur Seite, dann bleibt nur noch ein Begriff für diesen Ausnahmewein über: „Sprachlosigkeit“! Dieser eindrucksvolle Stoff hat alles, was einen Grand Cru auszeichnet. Eine Klasse für sich, die am besten unkommentiert bleibt. Besser, man erlebt diese traumhafte Seite der Toskana selbst.

ANBAUGEBIET Toskana	CHARAKTER Komplex, vielschichtig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION IGT Toscana	HÖHE ÜBER NN 80 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Montepeloso S.S. Agr. - Suvereto Italien	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Mediterran mit maritimen Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handlese. 19 - 28 Tage Mazeration. Tempe- raturkontrollierte Fermentation	KARAFFIEREN Ja
BODEN Silex und versteinertes Ton	REBSORTE Montepulciano, Sangiovese, Alicante	AUSBAU 18 Monate in 400l Tonneauxfässern (40% neu) anschließend 9 Monate in der Flasche	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



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 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.