

2020 A Quo

MONTEPELOSO - TOSKANA/MAREMMA, ITALIEN



Der "Beginn einer Idee" bzw. "Anfang eines Projektes" ist die sinngemäße Bedeutung des lateinischen Begriffs "A quo". 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 (40%) und Montepulciano (15%) eine spielerische Fruchtigkeit und Würzigkeit verleihen, gibt der Cabernet Sauvignon (30%) den Bass in diesen aromatisch kräftigen Rotwein. Daneben finden sich köstliche, feine, ätherische Düfte, kompakte Tannine und eine lebendige Säure durch 5% Marselan. Der Alicante (10%), mit seiner tiefen Farbe, ist wie "Salz & Pfeffer" in der Blend zu verstehen. Die Trauben der acht bis 20 Jahre alten Reben gären für eine Woche auf der Maische und werden zweimal täglich untergestoßen. Danach reift der A Quo für neun Monate in Tonneaux und Barriques.

Rebsorte Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Marselan, Montepulciano, Sangiovese	Region Toskana/Maremma	Restzucker 0,53 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Costa Toscana IGT	Säure 5,32 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Silex und versteinertes Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Montepeloso S.S. Agr. - Suvereto Italien
Höhe über N.N. 50 - 100 Meter	Ausbau 9 Monate in gebrauchten Holzfässern (20% neues Holz)	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.