

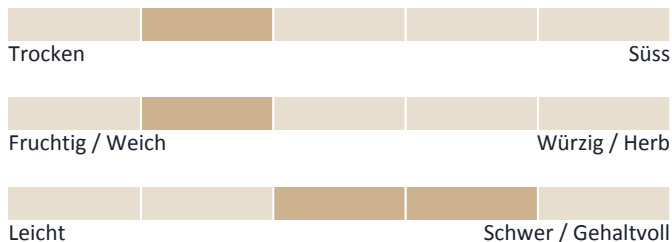


MORELLINO CALESTAIA



Morellino di Scansano DOCG, Roccapesta, Toskana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2011

Notizen

Rubinrot mit granatroten Reflexen; Geschmack nach roten Früchten mit Noten von Holz, Zigarren und Gewürzen; am Gaumen weich, vollmundig und körperreich mit angenehm eingebundenem Tannin.

Vinifikation

Der Wein bleibt für 24 Monate in Holzfässern (25 hl) gelagert. Anschliessende Verfeinerung in der Flasche für weitere 36 Monaten. Jährliche Produktion auf 5000 Flaschen limitiert.

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen / Bewertungen

Gambero Rosso (2009)

3/3 Bicchieri

ROCCAPESTA

Das Weingut besteht aus ungefähr 72 ha an einer Panorama-Lage in Scansano mit weitem Blick über Saturnia bis hin zum tyrrhenischem Meer. Viele Jahre hat Alberto Tanzini zusammen mit seinem Vater Leonardo einen perfekten Ort, weit weg von der hektischen Stadt, für sein Weingut gesucht. Die Suche hat ihn von Valpolicella bis Val d'Orcia geführt, immer erfolglos. Er war überzeugt, dass die Stelle, wonach er suchte, gar nicht existiert. Doch nach langem Suchen fand er endlich "sein" Roccapesta. Die Dimension des Weingutes war weit grösser als ursprünglich geplant. Die Leidenschaft für Wein und sein abenteuerlicher Geist bestärkte Alberto in seinem Traum. Unzählige Auszeichnungen von renommierten Kritikern bezeugen die hohe Qualität von Roccapesta, welcher unterdessen zweifellos zu den besten Morellino Produzenten gehört.

<http://www.roccapesta.com>