

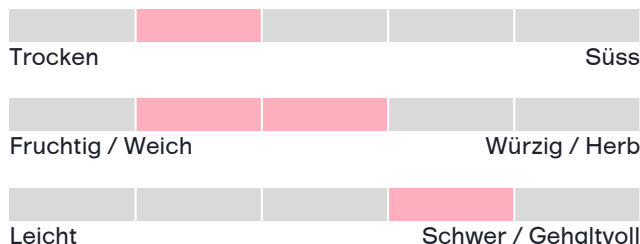


PUGNITELLO



Toscana igt, Roccapesta, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2015

Notizen

Eine (noch) Rarität aus der Toscana. Der Name der Traube leitet sich von der Traubenform ab, die einer kleinen Faust ähnelt.

Vinifikation

12 Mt. Ausbau in Holzfass. Danach 12 Mt. Verfeinerung in der Flasche. Produktion: 1500 Flaschen

Traubensorten

100% Pugnello

Alkohol

15 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2021

ROCCAPESTA

Das Weingut besteht aus ungefähr 72 ha an einer Panorama-Lage in Scansano mit weitem Blick über Saturnia bis hin zum tyrrhenischen 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 Roccapasta, welcher unterdessen zweifellos zu den besten Morellino Produzenten gehört.

<http://www.roccapesta.com>