MORELLINO ROCCAPESTA



Morellino di Scansano DOCG, Roccapesta, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Rubinrote Farbe; in der Nase fruchtig mit dezentem Holz im Hintergrund; fleischig, würzig und voll am Gaumen; weiche Tannine mit einem vollmundigem Abgang.
Begleitend zu	Spaghetti, helles Fleisch, Geflügel allgemein, frischer oder weicher Käse
Vinifikation	18 Mt. Ausbau in 630 Lt Holzfass aus französischer Eiche. Danach 18 Mt. Verfeinerung in der Flasche bevor der Wein in den Verkauf geht. Produktion: 10'000 Flaschen
Traubensorten	96% Sangiovese, 4% Ciliegiolo
Alkohol	14 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 7 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 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 Roccapasta, welcher unterdessen zweifellos zu den besten Morellino Produzenten gehört.

http://www.roccapesta.com