

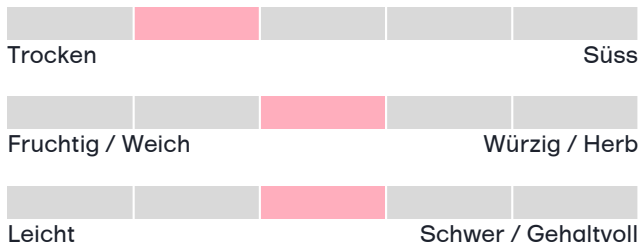


MORELLINO DI SCANSANO DOCG ROCCAPESTA



Morellino di Scansano DOCG, Roccapesta, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

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

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 7 Jahr(e) ab 2023

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>