



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

466813 2024

**2024er Rosso di Montalcino DOP Pieve Santa Restituta
DOP
Pieve Santa Restituta**

| Bulletpoints | Name | Beschreibung |
|-------------------|------------------------------|--|
| | Emotionalisierung | Debütjahrgang mit eleganter Montalcino-Handschrift |
| | Geschmacksrichtung | trocken |
| | Leitaromen | Granatapfel, Sauerkirsche, Johannisbeere, Veilchen |
| | Speise oder Anlassempfehlung | zu Pasta mit Ragù oder als Wein für besondere Abende |
| Farbe | ROT | |
| Alkohol | 13,5 % vol. | |
| Verschluss | NATURKORKE | |
| Enthält: | Sulfite | |

Rosso di Montalcino 2024 von Pieve Santa Restituta: reinsortiger Sangiovese mit Granatapfel, Sauerkirsche, Veilchen und feiner Würze.

Der Rosso di Montalcino 2024 von Pieve Santa Restituta markiert den ersten Jahrgang dieser neuen Appellation aus dem Haus, das bislang ausschließlich Brunello erzeugte. Der reinsortige Sangiovese zeigt sich als eleganter, mitteltgewichtiger Rosso di Montalcino D.O.P. mit heller rubinroter Farbe und präzisiertem Profil. In der Nase treten Granatapfel, rote Johannisbeere, Sauerkirsche und Veilchen hervor. Am Gaumen wirkt der Wein früh präsent, fein ausbalanciert und von dezentem Holzeinsatz begleitet, bevor ein würziger, herzhafter Nachhall den Abschluss prägt. Die Trauben wurden getrennt vergoren und mazeriert, anschließend reifte der Wein zwölf Monate, je zur Hälfte in Eiche und Beton. Ein charaktvoller Montalcino-Wein mit klarer Herkunft und moderner Stilistik.

Erzeuger

Pieve Santa Restituta

1994 kaufte Angelo Gaja den Landsitz Pieve Santa Restituta als neues Projekt in der Nähe von Montalcino. Mittlerweile werden 27 Hektar bewirtschaftet, wobei die Weinberge in einer außerordentlich privilegierten Lage und auf einer Durchschnittshöhe von 320 bis 350 Meter ü.d.M. liegen. Die Lage ist gekennzeichnet durch ein leicht windiges Mikroklima, welches den Rückstau von Feuchtigkeit verhindert und somit zur vollen Reife der Trauben beiträgt. Heute liegt Pieve Santa Restituta mitten im Grünen, in weiten Teilen im Untergrund verborgen und umfänglich renoviert. Das Weingut trägt den antiken Namen Pieve (Kirche), da sich im Zentrum des Landsitzes eine alte Kirche befindet. Die für den Wein ausgewählten Etiketten sind eine Hommage an die Kirche (Pieve) und sie greifen die klassischen Farben der Familie wieder auf: Weiß und Schwarz.

Rebsorten

100% Sangiovese

Zutaten

Weintrauben, KONSERVIERUNGSSTOFFE UND ANTIOXIDANTIEN, SCHWEFELDIOXID, KLÄRMITTEL
Polyvinylpyrrolidon, GASE UND VERPACKUNGSGASE: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Stand 14.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de