



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

590720 2021

2021er Rosso di Montalcino Le Potazzine DOC Toscana

DOC

Tenuta le Potazzine

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Fruchtige Eleganz aus Montalcino
	Leitaromen	reife Kirschen, Waldbeeren, mediterrane Kräuter
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Pasta mit würzigen Saucen oder reifem Käse

Farbe	ROT
Alkohol	13,5 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Der Rosso di Montalcino 2021 von Casanova di Neri besticht durch Aromen reifer Kirschen und mediterraner Kräuter. Am Gaumen harmonisch mit lebendiger

Der Rosso di Montalcino 2021 vom Weingut Casanova di Neri präsentiert sich in einem leuchtenden Rubinrot. Das Bouquet ist geprägt von intensiven Aromen reifer Kirschen und roten Waldbeeren, begleitet von feinen mediterranen Kräuternoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein harmonisch und ausgewogen, mit geschmeidigen Tanninen und einer lebendigen Säure, die ihm Frische und Struktur verleihen. Der zwölfmonatige Ausbau in französischen Eichenfässern trägt zu seiner Komplexität und Eleganz bei. Ein authentischer Ausdruck des Sangiovese aus Montalcino, der bereits jung großen Genuss bietet.

Sub-Region **Rosso di Montalcino**

Die DOC Rosso di Montalcino liegt im gleichen Gebiet wie Brunello di Montalcino. Die Weine sind jedoch in der Regel früher zugänglich und müssen nicht so lange gelagert werden. Der Wein wird ebenfalls aus 100% Brunello, einer Variante der Rebsorte Sangiovese, erzeugt.

Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata**

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Tenuta le Potazzine**

Potazzine, die kleinen, bunten und lebhaften Vögel der Toskana; das ist auch der liebevolle Spitzname der Nonna für Viola und Sofia, die Töchter von Gigliola Giannetti. Mit geballter Frauenpower führen sie heute zusammen ihr fünf Hektar kleines Weingut in Montalcino, welches durch die Eleganz und Eigenständigkeit ihrer Weine ein Brunello-Geheimtipp geworden ist. Seit Anfang an verfolgt Le Potazzine das Ziel, Weine so natürlich wie möglich herzustellen und ihnen trotzdem eine besondere Harmonie und Feinheit sowie eine ausgeprägte Persönlichkeit mitzugeben. Die Vinifikation erfolgt so naturnah wie möglich: weinbergseigene Hefen, eine lange Mazeration und eine lange Reifung in slavonischen Holzfässern sind die Voraussetzung für diese feine Tanninstruktur und die typische Eleganz von Gigliolas Weinen. Auch beim Rosso di Montalcino setzt Le Potazzine Maßstäbe: im Gegensatz zu vielen anderen reift er mindestens 12 Monate in ausgesuchten Fässern. Die begehrten Brunelli Riserva sogar über 60 Monate, sie wurden bisher nur aus den besonderen Jahrgängen 2004, 2006, 2011 und 2015 selektiert.

Rebsorten

100% Sangiovese

Stand 17.04.26. 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

