



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

590920 2023

2023er Rosso di Montalcino Le Potazzine DOC Toskana

DOC

Tenuta le Potazzine

Farbe	ROT
Alkohol	14 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Der Rosso di Montalcino 2023 von Le Potazzine ist ein reinsortiger, biologisch zertifizierter Sangiovese, der in einer Höhenlage mit gut drainierenden Böden gedeiht. Trotz eines herausfordernden Jahres mit langer Regenperiode und Peronospora-Befall konnten durch gezielte biologische Maßnahmen und strenge Selektion makellose Trauben vinifiziert werden. Die spontane Gärung mit natürlichen Hefen dauerte bis zu 40 Tage. Anschließend reifte der Wein 12 Monate im Edelstahltank und weitere vier Monate in der Flasche. Im Glas präsentiert er sich rubinrot mit Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen wirkt er strukturiert, mit samtigen Tanninen und lebendiger Balance - ein meditativer Wein mit klarer Herkunft und Charakter gebackenes Huhn, Weißkulturkäse

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

Zutaten

Stand 24.07.26. 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