



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

590920 2024

2024er Rosso di Montalcino Le Potazzine DOC Toscana

DOC

Tenuta le Potazzine

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Jugendlich & fruchtbetont mit klarer Sangiovese-Identität.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Noten von Kirsche und roten Beeren, klar & trocken.
	Speise oder Anlassempfehlung	Passt zu Pasta, gegrilltem Fleisch oder italienischer Küche.
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Rubinrot, Kirschfrucht & rote Beeren, trocken, frisch und strukturiert – ein jugendlicher Sangiovese mit Charakter.

Der Rosso di Montalcino von Le Potazzine wird aus Sangiovese vinifiziert und stammt aus hochgelegenen Parzellen nahe Montalcino. Der Wein zeigt ein klares, leuchtendes Rubinrot. Das Bouquet wird vom Weingut mit Aromen roter Früchte und roten Beeren beschrieben. Am Gaumen präsentiert sich der 2023er trocken, mit frischer Säure und feinkörnigen Tanninen, was ihn früh zugänglich macht. Der Ausbau erfolgt – wie für Rosso di Montalcino typisch – in großen Holzfässern, wodurch der Wein seine klare Struktur und Finesse entwickelt. Der Rosso 2023 zeigt den eleganten, geradlinigen Stil, für den Le Potazzine bekannt ist, und verbindet reintonige Frucht mit präziser Balance.

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 Toscana; 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.

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Stand 11.08.26. 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