



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er 1787 Vino Nobile di Montepulciano

Rocca delle Macie Toskana

Artikelnummer	487080-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	18-20°C
Enthält:	Sulfite , Schwefeldioxid

Anbaugebiet	Toskana Die Toskana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.
Region	Vino Nobile di Montepulciano Montepulciano liegt in der Provinz Siena. Hauptrebsorten sind Sangiovese, welcher hier auch Prugnolo gentile genannt wird, Canaiolo, sowie bis zu 20% andere Rebsorten.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.
Jahrgang	2020
Rebsorte	Sangiovese 90%, Merlot 10%
Erzeuger	Rocca delle Macie Famiglia Zingarelli - Winzer im Chianti Classico Gebiet seit 1973. Rocca delle Macie wurde 1973 von Italo Zingarelli gegründet. Italo Zingarelli wurde als Filmproduzent berühmt, z.B. für die Filme von Ettore Scola - Wir alle liebten uns so sehr -, und auch der sehr beliebten Filmreihe mit dem Comedy-Duo Bud Spencer und Terence Hill (darunter - They Call Me Trinity/Die rechte und die linke Hand des Teufels und Trinity Is Still My Name/Vier Fäuste für ein Halleluja). Das Weingut erstreckt sich auf mehr als 500 Hektar mit insgesamt mehr als 200 Hektar Weinbergen und 22 Hektar Olivenhainen, die auf die sechs Ländereien des Unternehmens verteilt sind: Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano e le Tavolelle im Gebiet des Chianti Classico, sowie die Ländereien Campomaccione und Casa Maria im Gebiet Morellino di Scansano (Maremma).
Beschreibung	Farbe: intensives Rubinrot, mit der Zeit ins Granatrot übergehend. Bukett: Intensiv, raffiniert, mit blumigen und fruchtigen Anklängen, die typisch für die Mischung sind. Geschmack: würzig, warm, mit anhaltendem Aroma.
Empfehlung	Ein perfekter Begleiter zu gebratenem Fleisch, Wild und gereiften Käsen. Bei einer Raumtemperatur von nicht weniger als 18-20 Grad servieren.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de