

Vecchia Cantina

Vino Nobile di Montepulciano

Die exklusiven Weine der Kollektion Poggio Stella stammen aus den Kellern der ältesten Winzergenossenschaft Italiens. Die Vecchia Cantina liegt im Herzen der Anbauregion des Vino Nobile di Montepulciano, welcher seit Jahrhunderten gerühmt wird, zumindest aber seit der Zeit, da der Dichter Francesco Redi mit seinen Versen „Bacchus in der Toskana“ im 17. Jahrhundert bescheinigt, „Montepulciano ist unter allen Weinen der König“.

Gegründet wurde die Kellerei im Jahre 1937. Nachdem die schwierigen Jahre des 2. Weltkrieges und die Bodenreform der 50er Jahre überwunden waren, spielte die Vecchia Cantina in den 60er und 70er Jahren eine Vorreiter-Rolle für die ganze Region. Als bedeutendes Bindeglied zwischen Wein, Kultur und der Tradition des Montepulcianos gehört die Kellerei auch heute noch zu den wichtigsten Winzerbetrieben in der Toskana.

Die Böden der Region sind generell von mittlerer Dichte, von sehr lehmig bis sehr sandig. Die mittlere Höhenlage der Weinberge reicht von 250 bis 450 Metern über dem Meeresspiegel. Die Erziehungssysteme der Rebstöcke sind vorwiegend Guyot und Kordonerziehung. Je nach Alter der Weinberge reicht die Pflanzdichte von 2.500 bis 5.000 Stöcken pro Hektar.

Auch die herausragende Weinqualität der Vecchia Cantina entsteht schon im Weinberg, dem Ort, wo sich Tradition und Hingabe an die edlen Früchte des Heimatbodens besonders ausdrücken.

Vinifikation

Die Reben für diesen Montepulciano wachsen bei einer Anbaudichte von 3.500-5.000 Rebstöcken pro Hektar in einer mittleren Hanglage auf einem Boden aus zerbröckeltem Mutterfels. Das Traubengut wird per Hand gelesen, in der Kellerei eingemaischt und in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur unter der Zugabe von ausgewählten Hefen vergoren. Nach dem Abpressen wird der junge Wein für 24 Monate in Fässern aus slawischer Eiche gereift. Bevor der Wein zum Verkauf freigegeben wird, erhält er nach der Abfüllung noch eine 6monatige Endreifung in der Flasche.

Winemaker's Notes

Schon im Glas begeistert der Italiener mit einer kräftigen rubinroten Farbe und granatrotten Schattierungen. Mit dem anhaltenden Duft von roten Beeren und Gewürzen überzeugt er den Genießer in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein in perfekter Harmonie mit seinen Düften. Ein kräftiger aber ausgewogener Wein, dessen leichte Vanillearomen von Noten wie Konfitüre und Gewürzen begleitet werden. Ein strukturreicher aber weicher Wein mit angenehm samtigen Tanninen.

Empfehlung

Ein idealer Begleiter zu gebratenem und pikant gewürztem dunklen Fleischgerichten. Hervorragend auch zu saisonalen Spezialitäten wie Wild-, Enten-, oder Lammgerichten oder aromatischen Käsevariationen.

Wir empfehlen diesen Wein 3-4 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren und mit einer Temperatur von 16-18°C zu servieren.

Weindaten

Rebsorte(n):	90% Prugnolo Gentile & 10% Canaiolo
Anbaugebiet(e):	DOCG Montepulciano-Siena
Totalsäure:	5,30 g/l
Restzucker:	1,50 g/l
Alkohol:	13,7 % vol

Allgemeine Verpackungsinformationen

Verpackung:	6 Flaschen pro Karton	Inhalt: 0,75 Liter
EAN-Flasche:	kein	
EAN-Karton:	kein	

Italien
- Toskana -

