

TENUTA MONTETI

Monteti

Toscana IGT Toscana OHK



Jahrgang:	2017
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Tenuta Monteti
Traubensorten:	60% Petit Verdot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc
Anbaumethode:	V.I.V.A. Sustainability
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Das Flaggschiff aus dem Hause Monteti. Eine Cuvée aus Petit Verdot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Einladende Nase mit Aromen von reifen Waldbeeren, Cassis und floralen, an Rosen erinnernden Tönen. Würzig unterlegt mit Noten von Grafit, Leder und feinem Kakao-Bohnen Touch. Am Gaumen vollmundig, komplex, mit feinsandigem Tannin und langem Abgang.

Empfehlung

Zu kräftigem Fleisch, geschmort oder vom Grill, z.B. Bistecca Fiorentina oder Lammrack mit Kräutern, Wildspezialitäten, Trüffelgerichten.

Produzent

Nur 15 Kilometer vom Meer entfernt, auf bereits 145 M.ü.M. und vom nahegelegenen Hügel namens Monteti vor den mediterranen Winden geschützt, stampften seit 1998/1999 Paolo Baratta und seine Frau Gemma Bracco ein völlig neues Weingut aus dem Boden. 28 Hektar, unterteilt in 28 Parzellen, die einzeln - plot by plot - bewirtschaftet und vinifiziert werden. Längst wird das Ehepaar flankiert von Tochter Eva Baratta und Schwiegersohn Javier Pedrazzini, die nun den Betrieb führen. Seit 2017 haben sie auch die Auszeichnung und das Gütesiegel für Nachhaltigkeit des Umweltministerium V.I.V.A. Die Familie entschied sich aber von Beginn weg für die absolute Freiheit in der Traubensortenwahl und Anbaumethode, sodass ihre Weine denn auch als IGT-Weine auf den Markt kommen: Monteti (Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon französischer Eiche) und Caburnio (mit allen fünf angebauten Traubensorten ausgebaut). Seit 2007 dürfen diese spontan vergoren entstehen. Der Caburnio zählt zu unseren Preis-Qualitäts-Favoriten. Ein heisser Tipp! Dem Monteti gibt

Parkers Wine Advocate gerne viele Punkte (2013: 93/100 Punkte) und urteilt: Eines der aufregendsten Weingüter an der Toskanischen Küste.