

TENUTA MONTETI

Monteti Late Release

Toscana IGT Toscana



Jahrgang:	2014
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Tenuta Monteti
Traubensorten:	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 93

Eine limitierte Edition, bei welcher ein ganz kleiner Teil der Flaschen, auf dem Weingut zurückbehalten werden und diese unter optimalsten Bedingungen für mindestens acht bis zehn Jahre weiter reifen dürfen, bevor diese auf den Markt kommen. Komponiert aus 60% Petit Verdot, 20% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc. Durch die längere Lagerung zeigt sich wunderbare, harmonische erste feine Reife Noten und toll abgerundete Tannine.

Empfehlung

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

Produzent

In der südlichen Maremma, unweit der Küste bei Capalbio gelegen, liegt die Tenuta Monteti. Die Böden sind steinig, durchzogen von großen Kalksteinblöcken, die einst beim Anlegen der Weinberge mühsam entfernt wurden – ein Symbol für die Leidenschaft und den Pioniergeist der Gründerfamilie. Hier entstehen in sorgfältiger Handarbeit aus Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot charakterstarke Weine mit Tiefe und Finesse. Gegründet von Paolo und Gemma Baratta, wird das Weingut heute von Tochter Eva Baratta und Javier Pedrazzini geführt. Besonders bemerkenswert ist das Engagement für Nachhaltigkeit: Seit 2016 V.I.V.A.-zertifiziert (Nachhaltigkeit in Weinbau und Weinwirtschaft), 2024 kam die SQNPI-Zertifizierung für integrierte Produktion hinzu. Die Weine der Tenuta Monteti – kraftvoll, strukturiert und gleichzeitig elegant – spiegeln das Terroir eindrucksvoll wider. Sie gelten als Geheimtipp für Liebhaber toskanischer Spitzenweine abseits des Mainstreams.

