

TENUTA MONTETI

Monteti

Toscana IGT Toscana



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Tenuta Monteti
Traubensorten:	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Anbaumethode:	V.I.V.A. Sustainability
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 91, Veronelli 93

Das Flaggschiff aus dem Hause Monteti. Der Jahrgang 2020 ist eine Cuvée aus 45% Petit Verdot, 35% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc. 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 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.

