TENUTA MONTETI
Caburnio
Toscana IGT Toskana



Jahrgang:	2020
Inhalt:	600 cl
Produzent:	**Tenuta Monteti**
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Merlot
Anbaumethode:	V.I.V.A. Sustainability
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 90, Veronelli 90-93

Der 2020er Caburnio ist komponiert aus rund 60% Cabernet Sauvignon, 25% Alicante Bouschet und 15% Merlot. Facettenreiches, zart mineralisch anmutendes Bukett mit Aromen von dunklen Beeren, gegrillter roter Paprika und mediterranen Kräutern wie Rosmarin und Salbei. Am Gaumen vielschichtig, tief mit präsentem Tannin und gutem Druck. Eine gut balancierte Säure, verleiht dem Wein dazu Rückgrat und Frische.

Empfehlung

Idealer Begleiter, wo mit mediterranen Kräutern gearbeitet wird. Zu Pasta Gerichten oder zur Pizza, aber auch zu Würsten und Fleisch vom Grill, etwa Lammracks mit Knoblauch und Rosmarin oder zu Schmorgerichten wie italienischer Bohneneintopf mit Wildschwein-Würsten. Auch zu rezentem Hartkäse.

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.