



Toscana: Fattoria Montellori

Seit 1895 ist das zwischen Pisa und Florenz gelegene Weingut Montellori im Besitz der Familie Nieri und umfasst heute ca. 70 Hektar. Unter der Leitung von Alessandro Nieri, des ehrgeizigen Eigentümers, und auf Empfehlung des renommierten Agronomen Andrea Paoletti setzt man bei Montellori auf niedrige Stockerträge, geringe Produktionsmengen und eine Verarbeitung, die dem exzellenten Traubengut das Optimum abgewinnt. So machte das als verlässlicher Produzent von Qualitätsweinen bekannte Weingut in den letzten Jahren immer wieder von sich reden: Der Super-Tuscan 'Salamartano' hat international bereits höchste Anerkennung gefunden, aber auch der einfache Rosso aus Sangiovese mit einem kleinen Teil Cabernet Sauvignon und Merlot erfreut sich großer Beliebtheit.

Seit 1895 ist das zwischen Pisa und Florenz gelegene Weingut Montellori im Besitz der Familie Nieri und umfasst heute ca. 70 Hektar. Unter der Leitung von Alessandro Nieri, des ehrgeizigen Eigentümers, und auf Empfehlung des renommierten Agronomen Andrea Paoletti setzt man bei Montellori auf niedrige Stockerträge, geringe Produktionsmengen und eine Verarbeitung, die dem exzellenten Traubengut das Optimum abgewinnt. So machte das als verlässlicher Produzent von Qualitätsweinen bekannte Weingut in den letzten Jahren immer wieder von sich reden: Der Super-Tuscan 'Salamartano' hat international bereits höchste Anerkennung gefunden, aber auch der einfache Rosso aus Sangiovese mit einem kleinen Teil Cabernet Sauvignon und Merlot erfreut sich großer Beliebtheit.

Dicatum Toscana IGT Magnum 2009

ARTIKELNUMMER:	22111509
NAME:	Dicatum Toscana IGT Magnum 2009
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHR:	2009
ERZEUGER:	Fattoria Montellori
REBSORTEN:	100% Sangiovese
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Dieser Einzellagenwein trägt nicht nur die Handschrift des Weinhauses Montellori, sondern auch die eines reinsortigen Sangiovese. So dominieren elegante Noten von roten Früchten Kirschen sowie balsamische Anklänge sein Bouquet. Die 12-monatige Holzfassreife verleiht seinem ausgewogenen Charakter den letzten Feinschliff.
SERVIERVORSCHLAG:	Eine optimale Ergänzung zur typisch toskanischen Küche.
SERVIERTEMPERATUR:	16 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.00 %
OPTIMAL TRINKREIF:	2015
VORHER ÖFFNEN:	2 Std.
SCHON TRINKBAR:	mittel
LAGERUNGSFÄHIG BIS	2029



(MIND.):

HERSTELLUNG: Die Fermentation der handgelesenen Trauben erfolgte bei 28 °C im Stahltank. Die Mazeration auf den Schalen dauerte 28 Tage. Der Wein reifte 12 Monate in einjährigen und zweijährigen französischen Tonneaux Barriques.

AUSZEICHNUNG: Duemilavini: 4 Trauben (Jg. 06, 07 und 08)
Gambero Rosso: 2 Gläser (Jg. 06 u. 07)
I Vini di Veronelli: 91 Pkt. (Jg. 09)

FLASCHENGRÖSSE: 6 / 1,5l

ALLERGENE: Sulfite

INVERKEHRBRINGER: Montellori, Fattoria
50054 Fucecchio (Firenze)
Italien

EAN-CODE: 4050814008187

EAN-CODE KARTON: 4050814008194