



## Brunello di Montalcino 'Tradizione' 2011 Tenuta Vitanza

Bezahlbare Spitzenklasse, so könnte man in zwei Worten zusammenfassen, was den Brunello di Montalcino 'Tradizione' charakterisiert. Doch im Glas kommt dann noch ein ganzes Lexikon an Worten dazu!

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Weintyp                   | Rotwein           |
| Produzent                 | Tenuta Vitanza    |
| Region                    | Toskana           |
| Rebsorte(n)               | Sangiovese Grosso |
| Geschmack                 | trocken           |
| Trinktemperatur           | 16-18 °C          |
| Alkoholgehalt             | 13,5 %            |
| Reifepotenzial            | bis 2021          |
| Ausbau                    | Holzfass          |
| Nettofüllmenge (in Liter) | 0,75              |



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

### Awards

#### 92/100 Punkte James Suckling

"A ripe, velvety Brunello with lots of plum and cherry character. Full body, velvety tannins and a fresh finish. Ends with toasted coconut and berry. Supple young Brunello. Drink now."

#### 16/20 Punkte Jancis Robinson

"Deep ruby with orange tinges. Expressive, savoury nose and tangy, lively palate. Not super-complex on the finish, but certainly energetic. Enjoy now."

### Internationale Pressestimmen

#### 91 Punkte International Wine Report

"The 2011 'Tradizione' Brunello is a lovely showing. A refined style wine with aromas of cherries and red berries woven together with spices, dried floral and minerals. This possesses a medium body with fine silky tannins which grip nicely on the lingering finish. A brunello which will be accessible early, but also shows potential to evolve over the next few years. (Best 2017-2025)."

#### Robert Parker's Wine Advocate (zum Weingut)

"Guido Andretta and Rosalba Vitanza moved from Rome years ago to follow their dream of making wine in Tuscany. Their beautiful Tenuta Vitanza is located in the Torrenieri zone, tucked away in the far northeast corner of the

appellation. This area is characterized by dense clay soils and the wines made here offer a significant departure from the rest of Montalcino in terms of extra color, extract and general boldness. In fact, this departure is sometimes so great that some have questioned whether Torrenieri should be included in the appellation at all. These prejudices are ridiculous. Giving stronger identity to the individual sub-zones of Brunello di Montalcino helps to establish the stylistic versatility of Sangiovese as expressed through the strict winemaking bylaws set forth by the denomination. These "different" wines don't take away from the prestige of Brunello, but add to it in my view." – Monica Larner

## Wine in Black-Bewertung: 93 P

"If you want to understand what great Italian wine is all about, buy a bottle of Brunello. No wine in Italy matches Tuscany's Brunello di Montalcino when it comes to class and ageability", resümiert der wohl erfahrenste Italienkenner James Suckling. Und in der Tat: Er gilt als der Inbegriff eines großen, klassischen, toskanischen Weines, dessen Mythos vor allem durch den legendären Ferruccio Biondi-Santi begründet wurde, der den Brunello im Jahr 1888 gleichsam erfand. Doch überzogene Preise, fragwürdige Qualitäten und eine Reihe von Skandalen brachten den altherwürdigen Namen zeitweise zu Recht in die Kritik. Das hat heute den Vorteil, dass auch so erstklassige Erzeuger wie die Tenuta Vitanza wieder erschwinglich sind und ein Wein wie ihr Brunello di Montalcino 'Tradizione' 2011 fast schon zum Passt-zur-Pasta-Preis zu haben ist.

Wie schön! Denn der glänzt in bester Brunello-Manier mit einer tiefen, rubinroten Farbe und zeigt ein opulentes Bouquet mit generöser Frucht (Pflaume, Kirsche), rauchigen Noten (Leder, Tabak), würzigen Aspekten (Kräuter, Walnuss) und Fasstönen (Zedernholz, Kakao). Am Gaumen nicht minder überzeugend, exzellent fokussierte Tannine, großes Volumen, enorme Länge und ein Finale, das noch ein sehr gutes Lagerpotenzial anzeigt.

Das Weingut empfiehlt einen Fasan mit Trüffeln dazu. Ach, Toskana, wie gut hast du es doch!

## Weingut

Die Geschichte der Tenuta Vitanza beginnt im Jahr 1994, als Rosalba Vitanza und ihr Mann Guido Andretta ein romantisches Wochenende auf einem Weingut eines Freundes in Montalcino verbrachten. Damals lebten beide in Rom. Guido als Luft- und Raumfahrt-Ingenieur, Rosalba als Philosophie-Lehrerin. Noch im selben Jahr entschlossen sie sich, das 4-Hektar-Weingut zu kaufen. Heute besitzen sie 40 Hektar Land, von denen 16 mit Weinreben bepflanzt sind. Rosalba ist mittlerweile zur gestandenen Winzerin geworden, Guido kümmert sich um die Kellertechnik und hier schlägt dann doch der Ingenieur durch, denn der Keller ist auf dem technisch denkbar höchsten Niveau, was auch die Faktoren Nachhaltigkeit, Transparenz und Energiewirtschaft einschließt.

Natürlich dreht es sich bei den Rebsorten hauptsächlich um Sangiovese, hinzu kommt nur ein wenig Merlot. Interessant sind die unterschiedlichen Terroirs, die sich in Tonböden mit Tuffanteilen (in den Lagen im Torrenieri-Gebiet) und einem höheren Anteil von Schieferthon (in den Lagen bei Castelnuovo dell'Abate) aufteilen, was dem Weingut erlaubt, sehr komplexe Weine zu erzeugen. Im Gegensatz zur ultramodernen Vinifizierung ist der Ausbau eher konservativ. Zwar arbeitet man hier auch mit Barriques, doch der Anteil von großen Holzfässern ist sehr hoch, auch der lange Ausbau der Weine, bevor sie auf den Markt kommen, spricht Bände. Sie repräsentieren deshalb beste Montalcino-Tradition, sind ausgesprochen lagerfähig und bieten ein exzellentes Preis-/Qualitäts-Niveau.

## Vinifikation

Der Tenuta Vitanza Brunello di Montalcino 'Tradizione' 2011 trägt seinen Namen zu Recht, denn sein Ausbau geschieht tatsächlich auf althergebrachte Art. Die Handlese für die Sangiovese-Trauben fand Ende September, Anfang Oktober statt, danach wurden die Trauben leicht gepresst und standen 3 Tage in einer Vormaische bei kontrollierter Temperatur, um möglichst viel Extrakt zu gewinnen. Die eigentliche Fermentierung erfolgte danach computergesteuert, bei regelmäßigem Umpumpen. Nach dem Abzug reifte der Wein dann 36 Monate in traditionellen großen Holzfässern aus slawonischer Eiche (70%) und in französischen Tonneaux (30%), danach nochmals 6 Monate auf der Flasche, bevor er freigegeben wurde.