



# Vino Nobile di Montepulciano 2017 Fattoria Svetoni

Was für ein Erfolg! Gleich zum dritten Mal hintereinander erhält die Fattoria Svetoni für ihren Vino Nobile di Montepulciano 98 Punkte von Luca Maroni!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Fattoria Svetoni</b>
Region	<b>Toskana</b>
Rebsorte(n)	<b>Sangiovese</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2028</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 98/99 Punkte Luca Maroni

"Wie gut sich dieser Vino Nobile präsentiert, das belegen nicht zu letzt die 98 Punkte von Luca Maroni." - Wine in Black

### 17/20 Punkte Weinwisser

"Hier treffen sich Frucht und Würze und begleiten den mineralisch-salzigen, knisternd animierenden Trinkfluss, der mundfüllend und gediegen wirkt."

## Wine in Black-Bewertung: 97P

Bereits seit mehr als 700 Jahren gehört der Vino Nobile di Montepulciano zu den bedeutendsten Weinen der Toskana, gleichauf mit dem Chianti Classico und dem Brunello di Montalcino. In der Fattoria Svetoni wird diese Tradition bereits seit rund 150 Jahren gepflegt und wurde in dieser Zeit immer weiter verfeinert. Der heimliche Star dieses noblen Weins ist der Prugnole Gentile. Diese Rebsorte ist eine besondere lokale Variante des Sangiovese, der sich die Winzer aus Montepulciano widmen. Auf Svetoni hat man eine eigene Stilistik entwickelt, die von Italiens Meister-Kritiker Luca Maroni besonders geschätzt wird.

## Tasting Note

Der Vino Nobile di Montepulciano präsentiert sich in einem tiefen Granatrot sowie einem feinen und eleganten Bukett. Schwarzkirschen und Sauerkirschen verbinden sich hier mit Johannisbeeren und Himbeeren, Rauch, Vanille und Eiche vom Ausbau im Barrique, sowie einem Hauch von Marzipan und getrockneten violetten Blüten. Am Gaumen wird die reife Frucht auf noble Art und Weise vom eleganten Holz begleitet und von einer für Sangiovese typischen lebendigen Weinsäure durchzogen, die dem Vino Nobile Energie und Frische bis ins lange Finale verleiht.

## **Passt zu**

rotem Fleisch, Lamm und Wild, aber auch zu Pasta mit Fleischsoßen und Ragù sowie Pilzpfannen.

## **Weingut**

Die Fattoria Svetoni wurde vom Ende des 18. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts im Auftrag des Großherzogs Pietro Leopoldo als "idealer Bauernhof" errichtet. Seit 1865 entsteht in der so genannten Leopoldina Wein. Heute erstreckt sich der Besitz der Fattoria Svetoni über rund 26 Hektar mit 23 Hektar Weinbergen im klassischen Bereich von Montepulciano, aber auch darüber hinaus. Auf einer Höhe von 300 bis 350 Metern über dem Meeresspiegel entfaltet der Prugnolo Gentile auf den Böden aus Kalkmergel und Lehm seine einzigartige Qualität. Die Fattoria Svetoni wurde 2017 von der Podere Rubino erworben. Seit dieser Zeit entstehen in den Kellern neben dem klassischen Vino Nobile und dem Rosso di Montepulciano auch Chianti Colli Senesi, Rosato und Bianco di Toscana.

## **Vinifikation**

Der Fattoria Svetoni Vino Nobile di Montepulciano 2017 ist eine Cuvée aus mindestens 90 % Prugnole Gentile - so heißt die lokale Sangiovese-Variante in Montepulciano - sowie einiger Prozente der autochthonen Sorten Colorino und dem modernen Merlot. Der Wein wird im großen Holzgärständer vergoren und im Barrique ausgebaut.