

# Rosso di Montalcino 2019

## Tenuta Il Poggione



Kleiner Bruder ganz groß! Dieser Rosso di Montalcino vom renommierten Weingut Il Poggione ist ein veritabler Toskana-Best Buy.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Tenuta Il Poggione</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 2024</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank und Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Wine in Black-Bewertung: 92 P

Man muss schon lange suchen, um ein solch hohes Niveau in dieser preiswürdigen Montalcino-Liga zu finden. Und fließt ein Sangiovese wie der Rosso di Montalcino von Il Poggione ins Glas, sind schönste Toskana-Träume garantiert. Vor allem, wenn das Weingut als tadelloser Brunello-Erzeuger einen derart exzellenten Ruf genießt. Schon seit dem Ende des 19. Jahrhunderts ein Garant für herausragenden Wein, gehört dieses Musterweingut heute zu den besten, zuverlässigsten und - gemessen an der Qualität - preiswertesten in ganz Bella Italia. Ihr Rosso di Montalcino 2019 ist richtig guter Sangiovese Rosso zum ausgesprochen kleinen Etat!

## Tasting Note

Das tolle, dichte Rubinrot mit purpurfarbenem Saum macht sofort Lust auf mehr. Das Bouquet verströmt den Duft reifer Kirschen, roter Waldbeeren, getrockneter Feigen, dazu florale Aromen und eine ordentliche Portion Gewürze, darunter fein integrierte Kräuteraromen. Am Gaumen wunderbar dicht, dabei ausbalanciert, mit reifen, aber festen Tanninen. Erstaunlich voluminös und mit einer Länge, die man nicht oft bei einem Rosso di Montalcino findet.

## Passt zu

Kräftige Pasta-Gerichte, Pizzen, gegrillter Fleisch und mittelgereifte Käse sind ideale Begleiter für diesen Rosso.

## **Weingut**

Die Tenuta Il Poggione ist die große alte Dame des Brunello, deren Ursprünge bis in das Jahr 1630 zurückreichen. Einen wichtigen Meilenstein in der jüngeren Geschichte markiert das Jahr 1890, als die Florentiner Familie Franceschi das Gut in S. Angelo in Colle im Süden von Montalcino übernahm.

## **Vinifikation**

Die Sangiovese-Trauben für den Il Poggione Rosso di Montalcino 2019 wachsen auf 150 m-450 m ü.d.M. Die Lese erfolgt natürlich per Hand und nach einer sorgfältigen 15-tägigen Fermentierung bei einer kontrollierten Temperatur von 25-28 °C wird der Wein für 12 Monate in großen Fässern (3.000-5.000 Liter) aus französischer Eiche ausgebaut. Als traditionelles Weingut verzichtet man hier bewusst auf den Einsatz von Barriques, um den Charakter dieses klassischen Weines nicht zu beeinflussen.