

Rosso Roma 2020 - Bio Tenimenti Leone



Die Tenimenti Leone zeigt eindrucksvoll, welche schöne Weine am Rande der ewigen Hauptstadt Rom entstehen. Von Luca Maroni gibt es dafür fabelhafte 98 Punkte!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Tenimenti Leone
Region	Latium
	Montepulciano
Rebsorte(n)	Syrah
	Merlot
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Barrique, Tonneaux
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Punkte Luca Maroni

"Luca Maroni hat diesen Wein am 1.2.2022 mit 98 Punkten bewertet." - Wine in Black

Wine in Black-Bewertung: 97 P

Die Familie Veronesi ist bei der Gründung der Tenimenti Leone angetreten, die Appellation Roma weit über die Grenzen der Hauptstadt hinaus bekannt zu machen. Es soll ein Leuchtturm-Weingut werden, ein Wegbereiter für viele andere. Wenn man die ersten Jahrgänge ins Glas bekommt, kann man nur sagen: Sie sind auf dem besten Wege dorthin. Und sie haben von Beginn an die Aufmerksamkeit erhalten, die sie verdienen. Dass ihr Rosso Roma allerdings direkt 98 Punkte bei Luca Maroni erhalten würde, davon haben selbst die erfolgsverwöhnten Veronesi nicht im Traum zu glauben gewagt!

Tasting Note

Die Cuvée aus Rom beeindruckt schon in der Farbe mit einem intensiven Rubinrot und granatroten Reflexen. Im Duft erinnert sie an Sauerkirschen, saftige und knackige Zwetschgen, ein wenig Brombeeren, Gewürze und Tabak. Abgerundet wird dies von einer Holz- und Vanillenote, die sehr gut eingebunden erscheint. Am Gaumen wirkt der Rotwein saftig mit fleischiger und fester Frucht, einem eleganten Tannin und einer lebendigen Weinsäure. Der Rosso ist ein intensiver, durchaus nobler Wein mit einer beachtlichen Tiefe und gleichzeitigen Trinkfreude.

Passt zu

Pasta mit Ragù, gegrilltem Fleisch und gegrilltem Gemüse sowie zu gereiftem Hartkäse

Weingut

Das Weingut Tenimenti Leone ist im Jahr 2015 in Lanuvio im Latium entstanden. Die eigentlich aus Verona stammende Familie Veronesi leitet eines der großen Familienunternehmen Italiens, die Calzedonia-Gruppe. Die Veronesi kamen 2015 mehr durch Zufall in die Lage, Grundstücke im Latium verwalten zu können. Und anstatt sie zu veräußern, haben sie sich mit den dort lebenden Einheimischen und Erzeugern in Verbindung gesetzt und beschlossen, Reben zu pflanzen und Wein zu erzeugen.

"Es ist ein Projekt, das im Laufe der Zeit entstanden ist und das wir bis 2021 immer etwas zurückhaltend gepflegt haben, auch um das Gebiet, das uns beherbergt, zu verstehen. Wir haben 30 Hektar Rebfläche mit einheimischen und internationalen Rebsorten bepflanzt, das volle Potenzial liegt bei 300.000 Flaschen, und erst jetzt, nach einer gewissen Erfahrung in der Weinbereitung, kommen die ersten Flaschen auf den Markt", erläutert Federico Veronesi die Entwicklung von Tenimenti Leone im italienischen Wein-News Portal.

Es entstehen Weine unter der IGP Lazio und solche unter der DOC Roma, die noch relativ jung ist, aber aufgrund der Namensgebung "Roma" ein großes Potenzial besitzt. Die Veronesi sind angetreten, um dieses Potenzial voll auszuschöpfen und sich für die Förderung der Weine aus Latium zu engagieren.

Vinifikation

Der Tenimenti Leone Roma Rosso 2020 ist eine Cuvée aus den Sorten Montepulciano (etwas mehr als 50%), Syrah und Merlot. Die Reben entstammen der DOC Roma im Latium. Die Trauben wurden von Hand gelesen und sortiert und danach abgebeert. Nach einer kühlen Vorvergärung von rund 48 Stunden wurden sie im Edelstahlfermenter für etwa 10-15 Tage bei kontrollierter Temperatur vergoren. Ein Teil der Cuvée wurde in neuen französischen Tonneaux und ein Teil in Barriques ausgebaut.