VALENTIN WINE

Toscana IGT, BIO

# Le Pergole Torte 2020 Montevertine

## CHF 279.00

75cl
13%
Toscana, Chianti
Sangiovese
AN 26687520

**Vinifikation**
zwei Jahre in französischer und slowenischer Eiche.

**Degustationsnotiz Nase**
dichte Fruchtaromatik, umhült von würzigen Komponenten nach Lorbeer, Thymian und einer feinen Tabaknote.

**Degustationsnotiz Gaumen**
wunderbar strukturiert, elegant, feinsandige Tannine und eine unglaubliche Länge.

**Passt zu**
Roastbraten, dunkles Geflügel, Wildgerichte und nicht zu rezente Hartkäse.

**Trinkreife**
Jahrgang + 20 Jahre

**Produzent**
Montevertine liegt mitten im Herzen des Chiantigebietes, auf einem Hügel 425 Meter über Meer. Im Jahre 1967 kaufte Sergio Manetti, Stahlproduzent und waschechter Toskaner, das Landgut Montevertine als Feriendomizil. Er pflanzte zwei Hektar Wein an und eine Passion nahm seinen Anfang. Sergio Manetti setzte ganz auf die autochthone Rebsorte Sangiovese, Ausdruck des toskanischen Terroirs und brachte 1971 den "Le Pergole Torte" auf den Markt. Dieser einzigartige Tropfen quasi ein verfrühter Supertoskaner wurde zum Inbegriff von Innovation.
Durch den Erfolg angespornt, konzentrierte sich Sergio ganz auf den Aufbau seines Weingutes, neue Weinberge wurden angelegt, neue Keller installiert.
Als einstiger Pionier fand er sich in den der Rolle des Traditionalisten wieder als in den Neunzigerjahren fruchtbepackte schwere Weine den Weinmarkt überschwemmten. Sergio Manetti ist sich selbst treu geblieben, unberührt von vorübergehenden Moden und Trends.
Seit dem Tod von Sergio Manetti im Jahre 2000 liegt die Verantwortung in den Händen seines Sohnes Martino. Die letzten Jahrgänge beweisen, dass er die Fähigkeit seines Vaters geerbt hat.

**VALENTIN WINE**, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/

VALENTIN WINE

# Le Pergole Torte 2020 Montevertine

**Region**

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut., Das Chiantigebiet ist nicht nur weltbekannt für seine ausgezeichneten Rotweine sondern auch für seine kulinarischen Genüsse und monumentalen Kulturstädte. Das Anbaugebiet liegt zwischen den Städten Florenz und Siena und umfasst knappe 24'000 Hektare Rebfläche. Es ist in 8 Untergebiete eingeteilt, wie z.B. das Chianti Classico, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Rufina um nur einige zu nennen. Urkundlich ist der Chianti erstmals 1398 erwähnt worden, damals handelte es sich um einen Weisswein.

Chianti Classico, das Herzstück des Chiantigebietes, erhielt seine grundlegende geographische Einteilung um 1716 durch Grossherzog Cosimo III de'Medici. Damals wurde der Chianti zum grössten Teil aus Canaiolo und zu kleinen Teilen Sangiovese, Mammolo und Marzemino hergestellt.

Baron Bettino Ricasoli bestimmte im Jahre 1872 die heutige Zusammensetzung des Chianti. Der Grossteil sollte die Sangiovesetraube ausmachen, welche Bukett und Kraft gibt und zum kleinen Teil die  Canaiolotraube, welche dem Cuvée die Milde, stärkere Farbgebung und Samtheit bringt.

Neben DOC gibt es Chianti auch in der höchsten Qualitätsstufe dem DOCG.