





Sagrantino di Montefalco DOCG

Carapace 2019 Tenuta Castelbuono

CHF 36.00

 75cl
 Umbria
AN 27097519

Vinifikation

Kaltmazeration für 30 Stunden, Vergärung und Ausbau in grossen Holzfässern.

Degustationsnotiz Nase

Intensive Duftnoten von Brombeer- und Blaubeermarmelade, Kirschlikör und Rosenblättern. Dazu feine rauchige und würzige Aromen vom Holzfassausbau.

Degustationsnotiz Gaumen

dichter, kräftiger Auftakt, viel Schmelz und Kraft, die Tannine sind präsent und verleihen dem Weine eine kräftige Struktur, langanhaltender Abgang.

Passt zu

Grillgerichten, Schmorbraten

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Produzent

Die Tenuta Castelbuono umfasst dreissig Hektar Reben und liegt im hügeligen Umbrien zwischen den Ortschaften Montefalco und Bevagna. Die Tenuta wurde 2001 von der Familie Lunelli erworben. Der Weinkeller wurde vollständig renoviert und die Weinberge auf Bio-Produktion umgestellt. Die Familie hat Arnaldo Pomodoro – einer der grössten zeitgenössischen Künstler Italiens – beauftragt die Kellerei umzubauen. Er erschuf die «Carapace» – ein einzigartiges Werk, eine Skulptur in der gelebt und gearbeitet wird.

Region

Umbrien liegt im Landesinnern und ist eine der wenigen Regionen Italiens ohne Küstenanteil. Die landschaftliche Schönheit liegt in den lieblichen Seen, den hohen Bergen, den geschichtsträchtigen Städten und der pittoresken Landwirtschaft. Reben gedeihen im Einklang mit Olivenbäumen, Getreideflächen wechseln sich mit Waldlandschaft ab. Die Rebfläche beträgt 16'500 Hektaren, auf denen Sagrantino, Sangiovese, Grechetto und zahlreiche weitere Sorten wachsen. Die Weine sind würzig-authentisch mit einem starken Terroir-Bezug.