



# Poggio alla Sala

Poggio alla Sala



Italien

Toscana



## 2019 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

### Weingut

Das Vermächtnis früherer Generationen sanft in die Neuzeit zu überführen, kann eine schwere Bürde aber auch eine große Chance sein. Auf Tradition und gewachsenen Strukturen läßt sich aufbauen - und genau das haben sich Luca und Gionata Gattavecchi mit ihrem Weingut Poggio alla Sala vorgenommen. Die beiden Brüder stammen aus einer alten Winzerfamilie, die im Ortskern von Montepulciano seit Jahrhunderten eine angesehene Kellerei betreibt. Als vor einigen Jahren jedoch das vielleicht noch traditionsreichere Poggio alla Sala zum Verkauf stand, griffen die beiden spontan zu. Einen schöneren, geschichtsträchtigeren Ort kann man sich kaum vorstellen. Inmitten bestens gepflegter Weinberge, die knapp 40 ha umfassen, steht die wunderschön restaurierte Villa aus dem 18. Jahrhundert, welche ein luxuriöses Spa-Resort beherbergt. Im Weingut selbst verzichtet man bewußt auf high tech und versucht die Weine möglichst konservativ und nachhaltig auszubauen. So werden beispielsweise nur wenige Barrique eingesetzt, dafür umso mehr große Holzfässer aus slawonischer Eiche. In den Weinbergen, fast alle mit Blick auf Montepulciano, sucht man vergebens nach modernen Rebsorten - einzig die autochthone Prugnolo gentile (Sangiovese) und Canaiolo werden hier vorbildlich kultiviert. Luca Gattavecchi findet auf Poggio alla Sala wunderschön die richtige Balance und bringt den liebenswert konservativen Charakter des Vino Nobile di Montepulciano perfekt zum Ausdruck.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Vino Nobile di Montepulciano
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.30 g/l
<b>Säure:</b>	5.10 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Toscana
<b>Rebsorten:</b>	Prugnolo Gentile (Sangiovese)

### Vinifizierung

Traditionelle Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von max. 28°. Verlängerte Maischestandzeit von ca 14 Tagen. Ausbau für 18 Monate in slowenischen Eichenholzfässern. Danach mind. 6 Monate in der Flasche.

### Sensorik

Reife Pflaumen und Fruchtkonfitüre, die feingliedrige Säure korrespondiert mit dem reifen Tannin, feste Substanz mit feinsten Eleganz.

### Passt gut zu

Kalbstartar, geschmortes Rinderscherz

### Lagerfähig

10 Jahre

### Tipp

Völlig zu Unrecht steht der Vino Nobile etwas im Schatten von Chianti classico und Brunello. Gerade was das Preis-Genuss-Verhältnis angeht, ist dieser Vino Nobile von Poggio alla Sala kaum zu schlagen. Hier gibt es sehr viel und vor allem ungeschminktes Toskana-feeling.