



Poggio alla Sala

Poggio alla Sala



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 slavonischer 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.

Tipp

Wem der Vino Nobile zu kräftig ist, dem sei der "kleine Bruder" Rosso di Montepulciano empfohlen. Aus den gleichen Rebsorten gekeltert, jedoch von jüngeren Reben, fällt er etwas leichter aus, mit Noten von Schwarzkirschen, sehr elegant eingebunden das samtige Tannin.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 347 kJ / 83 Kcal

Kohlenhydrate: 2,8 g

davon Zucker 0 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien



Italien

Toscana

2024 ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Expertise

| | |
|---------------------------|--|
| Jahrgang: | 2024 |
| gesetzl. Herkunft: | Rosso di Montepulciano DOC |
| Alkoholgehalt: | 13.50 % Vol. |
| Restzucker: | 0.70 g/l |
| Säure: | 4.90 g/l |
| Geschmack: | trocken |
| Anbaugebiet: | Toscana |
| Ausbau: | großes Holzfass aus slavonischer Eiche |
| Rebsorten: | Sangiovese, Canaiolo |

Vinifizierung

Bei der Lese Mitte Oktober, wird streng selektiert auf ca. 6000 kg/ha (erlaubt sind 9000 kg/ha). Vergärung bei max. 25°C im Edelstahltank, der Ausbau für 8 Monate erfolgt im großen Holzfass aus slavonischer Eiche.

Sensorik

In der Nase Anklänge an reife Kirschen, Waldbeeren, straffes Gerüst mit ausgereifter Säure, ausbalanciert und rundum stimmig, herrlich toskanisch.

Passt gut zu

Saltimbocca mit Polenta

Lagerfähig

8 Jahre