Poggio alla Sala

Italien Toskana

2016 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Riserva 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 gepfl egter 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 fi ndet auf Poggio alla Sala wunderschön die richtige Balance und bringt den liebenswert konservativen Charakter des Vino Nobile di Montepulciano perfekt zum Ausdruck.

Expertise

Jahrgang:	2016
gesetzl. Herkunft:	Vino Nobile di Montepulciano
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toskana
Rebsorten:	Prugnolo Gentile (Sangiovese)

Vinifizierung

Für die Riserva wird streng selektioniert. Lese von Hand in kleine Kisten, Verärung im Edelstahltank und dann Ausbau für ca. 24 Monate im großen Holzfass aus slavononischer Eiche. Weitere Reifung in der Flasche für mindestens 2 Jahre.

Sensorik

Feinherbe Würze, Früchtekompott, vollreife Pflaumen, perfekt gereifte Säure, Saftigkeit und kompakte Statur sind bestens ausbalanciert - Toskana pur.

Passt gut zu

Ochsenbacken mit Polenta, Wildschweingulasch,

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Riserva-Weine werden stets aus speziell selektioniertem Lesegut oder den besten Fässern im Keller gemacht. Sie sind länger im Holzfaß ausgebaut und haben im besten Falle eine längere Lebensdauer. Diese Riserva von Poggio alla Sala ist Toskana at it´s best.