



## Doppelmagnum «Montepulgo» - Bio zertifiziert

|                  |   |
|------------------|---|
| Produzent        | Masari                                  |
| Land/Gebiet      | Italien/Veneto                          |
| Appellation      | Rosso del Veneto IGT                    |
| Jahrgang         | 2015                                    |
| Produkt          | Grossflaschen Rot                       |
| Traubensorte(n)  | Merlot (100%)                           |
| Ausbau           | 5 Jahre im grossen Eichenfass ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 14.5%                                   |
| Restzucker       | 1.7 g/l                                 |
| Trinktemperatur  | 17 bis 19 Grad                          |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2032                          |
| Inhalt           | 3 ltr                                   |
| Bewertung        | VITAE: Le Quattro Viti                  |

Eigentlich war Massimo del Lago als neuer Önologe auf dem Weingut Ornellaia vorgesehen, so die Vision von seinem Mentor und ex-Arbeitgeber Fausto Maculan vom Weingut Maculan. Zum Glück hat er die Stelle aber nicht angetreten, sondern lebt seinen Traum vom eigenen Weingut im Val d'Agno-Tal, mit seiner Frau Arianna und ihren drei Kindern Giovanni, Camilla und Matteo.

Es gibt in ganz Italien nur wenige Weine, die fünf und mehr Jahre im Holzfass ausgebaut werden. Wichtig dafür sind ganz gesunde Trauben und sehr geringe Stockerträge. Beides hat Massimo del Lago im Montepulgo vereint. Daraus entstand ein Wein mit Eleganz, Kraft und Komplexität. Und noch ein paar wichtige Details dazu: Lange Mazeration der Maische mittels Spontangärung, keine Schönung und keine Filterung, einfach nur Weinwerden-Lassen. Samtig-saftig im Gaumen, dicht gewoben und zugleich fein und elegant. Aromen von Waldbeeren, dunkler Schokolade und reifen Pflaumen prägen den zauberhaften Wein.