



«Montepulgo» 2017

Produzent	Masari
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Veneto IGT
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (100%)
Anbau	Bio
Ausbau	5 Jahre im grossen Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.7 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2033
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er OHK
Produzierte Menge	1200 Flaschen
Bewertung	Falstaff: 95/100
Preis CHF	95.00

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.