CALESTAIA MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG ROCCAPESTA



Morellino di Scansano DOCG, Roccapesta, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2011	
Notizen	Rubinrot mit granatroten Reflexen; Geschmack nach roten Früchten mit Noten von Holz, Zigarren und Gewürzen; am Gaumen weich, vollmundig und körperreich mit angenehm eingebundenem Tannin.	
Vinifikation	Der Wein bleibt für 24 Monate in Holzfässern (25 hl) gelagert. Anschliessende Verfeinerung in der Flasche für weitere 36 Monaten. Jährliche Produktion auf 5000 Flaschen limitiert.	
Traubensorten	100% Sangiovese	
Alkohol	14.5 %	
Format	75 cl	
Lagerbar	Min. 10 Jahr(e) ab 2021	
Auszeichnungen / Bewertungen	Gambero Rosso (2009)	3/3 Bicchieri

ROCCAPESTA
Das Weingut besteht aus ungefähr 72 ha an einer Panorama-Lage in Scansano mit weitem Blick über Saturnia bis hin zum tyrrhenischem Meer. Viele Jahre hat Alberto Tanzini zusammen mit seinem Vater Leonardo einen perfekten Ort, weit weg von der hektischen Stadt, für sein Weingut gesucht. Die Suche hat ihn von Valpolicella bis Val d'Orcia geführt, immer erfolglos. Er war überzeugt, dass die Stelle, wonach er suchte, gar nicht existiert. Doch nach langem Suchen fand er endlich "sein" Roccapesta. Die Dimension des Weingutes war weit grösser als ursprünglich geplant. Die Leidenschaft für Wein und sein abenteuerlicher Geist bestärkte Alberto in seinem Traum. Unzählige Auszeichnungen von renommierten Kritikern bezeugen die hohe Qualität von Roccapasta, welcher unterdessen zweifellos zu den besten Morellino Produzenten gehört.

http://www.roccapesta.com