



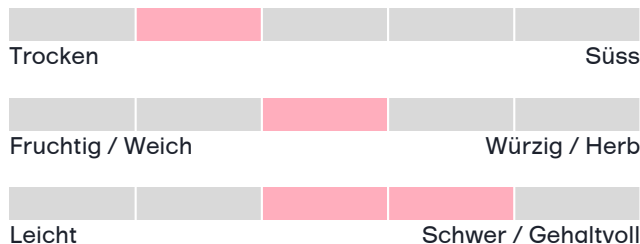
MARAMIA SANGIOVESE RUBICONE IGP DEMETER TENUTA MARA

75CL  



Rubicone igp, Tenuta Mara, Romagna, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Aromen von frischen Beeren, Zitrusfrüchte, Erde, Muskatnuss, Terrakotta und Oregano. Subtiler, leichter Körper, feine Tannine und ein mineralischer Abgang. Eigentlich ziemlich rustikal, durch den biodynamischen An- und Ausbau aber eindeutig auf der feinen Seite.

Vinifikation

Natürlich, nach biodynamischen Richtlinien vinifiziert. Ohne Einsatz von chemischen Spritzmittel und ohne Zugabe von Hefen, bleibt der Most während eines Monats in Kontakt mit den Schalen. Der Ausbau erfolgt 15 Monate in französischen Eichenfässern.

Traubensorten

100% Sangiovese

Alkohol

14 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Gambero Rosso (2018)
Mundus Vini - Gold Medal
(2018)

3/3 Bicchieri
3/

TENUTA MARA

Ein aussergewöhnliches Weingut, welches von Kunst und Musik geprägt ist und diese musischen Qualitäten an seinen Wein weiter gibt. Die Geschichte von Tenuta Mara beginnt, als sich Giordano Emendatori entschied, seiner großen Weinleidenschaft nachzugeben und ein Weingut zu planen und zu konstruieren, dass er nach seiner Frau Mara benannte. Im Weinberg sind zwischen den Rebzeilen professionelle Lautsprecher angebracht, die den Weineberg mit Mozart beschallen. Windspiele begleiten das Ensemble. Dutzende von namhaften Künstlern gefertigte Statuen und Installationen schmücken den Weinberg und das Weingut. Im ersten Weinkeller reifen die Weine in 6 grossen Betontanks, jeder von einem unterschiedlichen bemalt. Danach reifen die Weine im zweiten Keller, in grossen Eichenfässern, geschützt von chinesischen Terrakotta Kriegeren. Nach byzantinischer Art gestaltet, beherbergt der dritte Teil des Kellers die Barrique- und Tonneauxfässer des MaraMia. Dort vollenden die Weine ihre Reifung unter den meditativen Klängen gregorianischer Gesänge. Die Tenuta Mara setzt voll auf Spontanvergärung und biodynamischen Weinbau.

<http://www.tenutamara.com>