



TRE ROSE MONTEPULCIANO



„Hier, in unserem Terroir mit unvergleichlichen Bedingungen, drückt sich der Sangiovese auf einzigartig noble Weise aus.“

Tre Rose

Die Tenuta Tre Rose erstreckt sich über insgesamt 200 Hektar und fünf Hügel im Montepulciano-Gebiet, angrenzend an Umbrien und den Trasimeno-See. Die Rebflächen betragen insgesamt 103 Hektar, wobei nur die höchsten Lagen der Hügel jeweils mit Reben bestockt sind. Im Zentrum des Weingutes und mitten in einem Bilderbuch-Panorama steht eine wunderschöne herrschaftliche Villa, deren Ursprünge auf das Jahr 1521 zurückgehen. So kommen bei Tre Rose Weinfreunde und Toskana-Liebhaber gleichermaßen auf ihre Kosten.

Angebaut wird hauptsächlich Sangiovese, der auf den sandigen und tonigen Böden beste Voraussetzungen findet. Dazu kommt auch, dass das mitunter harsche Kontinentalklima der Toskana durch den nahen Trasimeno-See etwas gemildert wird. Die Produktpalette umfasst nur eine Handvoll Weine, allen voran die zwei Vino Nobile Crus. Beim „Villa Romizi“ begleiten geringe Teile von Cabernet und Petit Verdot den Sangiovese. Der Wein reift für 6 Monate in Barriques und noch weitere 18 Monate in großen Holzfässern. Dieser Ausbau bewahrt eine üppige Fruchtigkeit und sorgt gleichzeitig für gute Struktur. Für den „Simposio“ werden nur beste Trauben aus den besten Lagen, vorwiegend mit südwestlicher Ausrichtung, verwendet. An die Gärung schließt sich eine zweiwöchige Mazeration auf den Schalen an, bevor der Wein insgesamt 36 Monate in Barriques und anschließend noch 12

Weingut:

Inhaber:

Gründungsjahr:

Herkunft:

Kellermeister/Önologe:

Rebfläche in Hektar:

Flaschenproduktion jährlich:

Zertifizierung:

Rebsortenspiegel:

Terroir:

Besonderheiten:

Webseite:

Facebook:

Monate auf der Flasche reift. Das Ergebnis ist ein wahrhaft großer Vino Nobile mit kraftvoller Struktur und langem Finish.

Viel Spaß bereiten auch die beiden Preis- Genuss-Stars des Hauses. Zum einen der „Salterio Rosso di Montalcino“, ein unkomplizierter Begleiter für jeden Tag. Zum anderen der „Santa Caterina Vino Nobile di Montepulciano“, der benannt ist nach der heiligen Katharina von Alexandria. Auf dem Anwesen gibt es einen Schrein mit einer Ikone von ihr, und auch der Hügel, von dem die Trauben stammen, trägt ihren Namen. Ein eleganter, fruchtiger Tropfen, mit weich eingebundenen Tanninen.