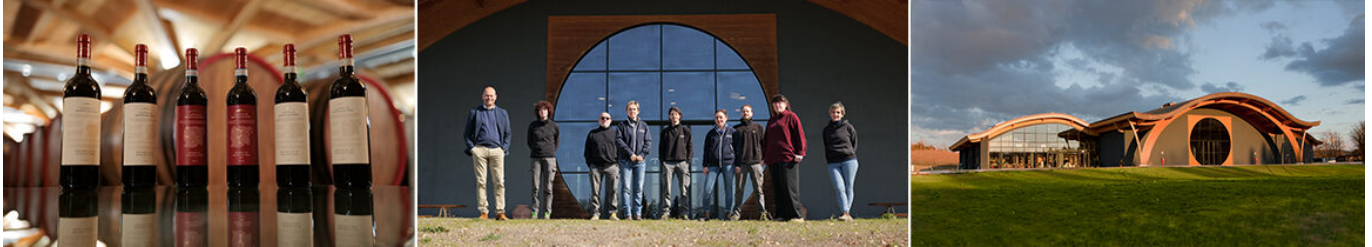




CANTINA DI MONTALCINO



„Den Sangiovese zu zähmen, bedeutet eine große Herausforderung. Darum lieben wir es, Weine in Montalcino zu fertigen.“

Cantina di Montalcino

Die Cantina di Montalcino wurde 1970 von einer kleinen Gruppe lokaler Landwirte gegründet und ist heute im Besitz der renommierten Prosit-Gruppe. Das Weingut wurde seit der Jahrtausendwende und bis ins Jahr 2011 renoviert, die alte Struktur wurde entfernt und vollständig neu aufgebaut. Nun präsentiert sich die Cantina mit einer modernen Architektur, die sich perfekt in die Landschaft einfügt und die umgebenen Hügel der Toskana auf äußerst ästhetische Weise gestalterisch einfängt. Das Erdgeschoss der Kellerei wird für die Weinerzeugung und -lagerung genutzt. Der gesamte Bereich ist ein einziges „Zimmer“, das dank des Gewölbedachs, dessen tragende Balken keine Stützen benötigen, frei von Säulen und Pfeilern ist: Dies macht die Arbeitsräume groß und perfekt funktional. Alle Tanks sind aus Stahl gefertigt. In der unterirdischen Böttcherei befinden sich 74 Fässer aus slawonischer Eiche, von denen die meisten ein Fassungsvermögen von etwa 50 hl haben, eine optimale Größe für die Reifung von Brunello di Montalcino. Hinzu kommen 50 Barriques. Folgerichtig wurde die Cantina in den Kreis der "Tuscany Wine Architecture" aufgenommen, der aus 14 hervorragenden toskanischen Weingütern besteht, die von großen Meistern der zeitgenössischen Architektur entworfen wurden. Die Cantina di Montalcino stützt sich auf ein Netz von etwa 50 kleinen landwirtschaftlichen Betrieben, die über insgesamt 90 Hektar Weinberge verfügen, die sich auf alle vier Quadranten der Gemeinde Montalcino verteilen und jeweils unterschiedliche pedoklimatische Eigenschaften aufweisen. Auf diese Weise kann auch in Zeiten ungünstiger klimatischer Bedingungen während eines Jahreszyklus eine konstant ausgezeichnete Qualität

Weingut:

Cantina di Montalcino

Inhaber:

Prosit-Gruppe

Gründungsjahr:

1970

Herkunft:

Toskana; Montalcino

Kellermeister/Önologe:

Riccardo Pucci

Rebfläche in Hektar:

90 ha

Flaschenproduktion jährlich:

Zertifizierung:

BRC; IFS

Rebsortenspiegel:

Sangiovese

Terroir:

Es herrschen ideale Bedingungen. Auf milde Winter folgen feuchte Frühlingsmonate mit genügsamen Regentagen und heiße trockene Sommer mit wenigen Schauern. Ähnlich verhält es sich etwas weiter

gewährleistet werden.

südlich in Montalcino. Das Klima ist das ganze Jahr über gemäßigt warm ohne zu heiße Sommermonate. Die anliegenden Wälder diffundieren die Temperaturen und bieten im Winter, wie auch im Sommer Schutz vor zu heißen bzw. zu kalten Temperaturen. Je nach Höhe der Lagen trifft man auf Mergel, Kalkstein und verschieden feine Sandböden. Die Böden weisen eine optimale Auswahl an Mineralsalzen auf.

Besonderheiten:

Die Cantina di Montalcino wurde im Rahmen eines modernen Architekturprojekts renoviert und mit der umgebenden Landschaft vereint. Die Cantina di Montalcino gehört zu den attraktivsten toskanischen Weingütern und ist Teil des „New Art and Wine in Tuscany“-Projekts.

Webseite:

<http://www.cantinadimontalcino.it/>

Facebook: