



„Unsere Vision ist es, den Rebsorten der Region, allen voran dem Sangiovese, eine klar terroirbezogene Interpretation zu verleihen.“

Castello ColleMassari

In der Region Montecucco wird bereits seit der etruskischen Zeit Wein erzeugt. Dennoch stand das Anbaugebiet lange Zeit nicht so sehr im Fokus der Weinwelt. Doch seit dem Jahr 1999 ändert sich die Wahrnehmung sukzessive zugunsten von Montecucco. Denn zu diesem Zeitpunkt traten Maria und Claudio Tipa sowie seine Schwester Maria Iris Tipa-Bertarelli auf den Plan und erwarben das Castello ColleMassari, um ihre Ideen Gestalt annehmen zu lassen: nämlich den Rebsorten der Region, allen voran dem Sangiovese, eine klar terroirbezogene Interpretation zu verleihen und als visionäre Vorreiter dem gesamten Gebiet eine breitere Aufmerksamkeit und höheres Ansehen zu verleihen. Die Voraussetzungen dafür waren gut, denn das Landgut befindet sich in Cinigiano, gelegen in der nördlichen Maremma, auf 320 Metern über dem Meer. Hier herrscht ein bestens geeignetes Mikroklima für die mehr als 50 Jahre alten Reben. Ebenso wichtig für die Verwirklichung der Ziele waren aber auch erhebliche Investitionen in die steilen Weinberge und Keller des Gutes. Und schon seit dem ersten Jahrgang wird nach ökologischen Kriterien gearbeitet, ColleMassari ist eine nach ICEA-Standards biozertifizierte 1.200 ha weite Oase, in der unter anderem tausendjährige Olivenbäume stehen. Die Moste werden rein mit Hilfe der Schwerkraft, also unter Verzicht mechanischer Verfahren verarbeitet. Auch modernistische Barriques sind im beeindruckenden, vom Stararchitekten Milesi errichteten Keller nur spärlich und ausschließlich für Cabernet Sauvignon zu finden. Stattdessen reifen die Spitzenweine im großen Holz und werden mit viel Fingerspitzengefühl zu finessenreichen Gewächsen mit ausgeprägtem

Weingut:

Castello ColleMassari

Inhaber:

Claudio und Maria-Iris Tipa

Gründungsjahr:

1999

Herkunft:

Toskana; Maremma, Montecucco

Kellermeister/Önologe:

Luca Marrone

Rebfläche in Hektar:

120

Flaschenproduktion jährlich:

ca. 500.000 Flaschen

Zertifizierung:

Biologisch anerkannter Anbau (ICEA)

Rebsortenspiegel:

Vermentino, Grechetto, Sangiovese, Ciliegiole, Montepulciano, Cabernet Sauvignon

Terroir:

Sandstein Felsen in den Weinbergen Le Vene, Le Voci und

Terroircharakter verfeinert. Mit dem Millenniumsjahrgang wurde der erste auf ColleMassari erzeugte Wein in Flaschen gefüllt, und bereits im Jahr 2014 ernannte der renommierte „Gambero Rosso“ den Betrieb mit der höchstmöglichen Auszeichnung zum „Weingut des Jahres“ – ein Zeugnis für die rasante Entwicklung von ColleMassari.

Le Viste; Marine Steine in den Weinbergen Dam, Vigna Vecchia del Castello und Campo la Mora; Kalk-Mergel-Tone in den Weinbergen Orto del Prete und Campo dei Miracoli; Roter Ton in den Weinberg Cerrete; Lehm in den Weinbergen von Campo Tondo, le Crete und Braccia Larghe

Besonderheiten:

Webseite:

<https://www.collemassariwines.it/>

Facebook: