San Giorgio
MONTALCINO

„Wir möchten Weine von außergewöhnlicher Authentizität und mit großer Klasse auf die Flasche bringen, und das mit jedem Jahrgang.“

San Giorgio

In Castelnuovo dell’Abate, südöstlich von Montalcino und unweit der berühmten Abtei Sant‘Antimo, befindet sich die im Jahr 1982 ins Leben gerufene Tenuta San Giorgio. Auf dem Gipfel eines Bergrückens in 400 Metern Höhe gelegen, sind die Ausblicke schlicht atemberaubend. Mit 28 Hektar ist ein Fünftel der gesamten Fläche mit Reben bestockt, auf weiteren vier Hektar gedeihen Olivenbäume. Als Rebsorte wird ausschließlich Sangiovese Grosso kultiviert, der Grundlage für herausragenden Rosso und Brunello di Montalcino ist. Die Weinberge sind optimal nach Osten und Südosten ausgerichtet, sie liegen auf steilen Felshängen in Höhen zwischen 250 und 450 Metern. Die Stöcke stehen auf sandigem Schiefer-Untergrund, der deutliche Anteile von Lehm, Ton und Kalk aufweist, wodurch die Wurzeln der Reben ein gutes Quantum an Mineralien aufnehmen können. Darüber hinaus sind die Lagen gut durchlüftet, was die gesunde Traubenreife begünstigt. In der Summe bilden diese Faktoren die Basis für die Kelterung von Rotweinen mit wahrer Größe – was auf der Tenuta San Giorgio mit jedem Jahrgang seine Bestätigung findet. Der hohe Qualitätsanspruch manifestiert sich dabei in akribischer Arbeit auf allen Ebenen im Zyklus der Erzeugung: Die Traubenselektion für den Brunello Ugolforte ist strikt, die Fermentation findet mit ausgedehnter Maischestandzeit statt, um ein Maximum aromatischer Vielschichtigkeit zu erreichen. Nach Abschluss der Gärung wird der Rotwein dann im traditionellen, 30 Hektoliter

fassenden großen Holz für die Dauer von 36 Monaten ausgebaut. Nach darauffolgender Fertigstellung der Cuvée, darf der Ugolforte noch 12 Monate auf der Flasche ruhen. Als Ergebnis steht ein Brunello von außergewöhnlicher Authentizität und mit ausgeprägter Persönlichkeit. Daneben macht immer aber auch der kleine Bruder, der stilvolle Ciampoleto Rosso di Montalcino, mit seinem exzellenten Preis-Freude-Verhältnis eine hervorragende Figur.

Weingut:
San Giorgio

Inhaber:
Claudio und Maria Iris Tipa

Gründungsjahr:
1982

Herkunft:
Toskana; Montalcino

Kellermeister/Önologe:

Rebfläche in Hektar:
26

Flaschenproduktion jährlich:

Zertifizierung:

Rebsortenspiegel:
Sangiovese Grosso

Terroir:
Die Weinberge sind optimal nach Osten und Südosten ausgerichtet, sie liegen auf steilen Felshängen in Höhen zwischen 250 und 450 Metern. Die Stöcke stehen auf sandigem Schiefer-Untergrund, der deutliche Anteile von Lehm, Ton und Kalk aufweist, wodurch die Wurzeln der Reben ein gutes Quantum an Mineralien aufnehmen können.

Besonderheiten:

Webseite:
https://www.collemassariwines.it/de/estates/tenuta-san-giorgio/

Facebook: