



Mit dem Projekt Tenuta di Caseo ist es uns gelungen neue önologische Höhen zu erklimmen und unsere Horizonte zu erweitern.

Tenuta di Caseo

In der 120 Jahre währenden Geschichte von Tommasi hatte zunächst keines der Familienmitglieder einen anderen Fokus, als mit Herz und Handwerk die bestmöglichen Rotweine zu keltern. Jetzt aber ist der (Zeit)Punkt erreicht, an dem der in der Familie wohl genetisch angelegte Antrieb zum Fortschritt dazu führt, neue önologische Höhen zu erklimmen und Horizonte zu erweitern. Dies geschieht nun im Hochland von Oltrepò Pavese in der Lombardei mit der Tenuta di Caseo. Dort ist mit drei neuen Spumanti, erzeugt nach der klassischen Methode, eine neue Ära feinsten Perlen ins Leben gerufen. Sie drücken die Essenz von Pinot Noir und Chardonnay aus, den Referenzsorten für die weltweit besten Schaumweine, die dort in kühleren Höhenlagen unter besten Bedingungen gedeihen. Die Böden sind überwiegend lehmig mit Flözen aus aktivem Kalkstein. Hier bringen die Trauben, die bei niedrigen Erträgen geerntet werden, Weine mit idealem Säuregehalt, außergewöhnlicher Komplexität, bemerkenswerter Mineralität sowie Finesse und Struktur hervor. Präzise formuliert befinden sich die Weinberge in den höchstgelegenen Stellen der nach Süden und Südwesten ausgerichteten Hänge in Höhen von 410, 470 und 530 Metern über dem Meeresspiegel. Diese Höhenlagen finden sich auf den Etiketten der Linie „Metodo Classico“ wieder. Im Herzen der Tenuta Caseo sind komplett neue Keller entworfen worden, die funktionale Aspekte mit einem nachhaltigen Ansatz vereinen. Sie sind

Weingut:

Tenuta di Caseo

Inhaber:

Tommasi Family Estates

Gründungsjahr:

Herkunft:

Lombardei; Oltrepò Pavese

Kellermeister/Önologe:

Giancarlo Tommasi

Rebfläche in Hektar:

Flaschenproduktion jährlich:

Zertifizierung:

Rebsortenspiegel:

Chardonnay, Pinot Nero

Terroir:

Die Böden sind überwiegend lehmig mit Flözen aus aktivem Kalkstein.

Besonderheiten:

Webseite:

<https://caseo.it/>

zu einem wesentlichen Bestandteil der Tenuta avanciert und betten das Wirken der Menschen in seine natürliche Umwelt ein. Dabei wird jeder einzelne Schritt der im Volumen sehr limitierten Erzeugung – von der Arbeit im Weinberg über den Ausbau bis hin zum Degorgieren – penibel von der Familie Tommasi überwacht. Als Ergebnis steht eine Reihe großartiger Spumanti, die ein herausragendes Preis-Freude-Verhältnis aufweisen und vom Apéritif bis hin zur elaborierten Gourmet-Mahlzeit jedem Anlass gerecht werden.

Facebook: