Rosso di Montalcino DOC - Bio



Jahrgang:	2023
Erzeuger:	Collosorbo
Art. Nr.:	109.131
Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Ort des Gutes:	Montalcino

Auszeichnungen

James Suckling: 93 Punkte (Jg. 2016)
Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2016)
Wine Spectator: 91 Punkte (Jg. 2015)

Weingut / Erzeuger

Im malerischen Süden von Montalcino, ganz in der Nähe des Weingutes Lisini, liegt die Tenuta Collosorbo. Die Weinberge des Gutes erstrecken sich auf einer Höhe von 200 bis 400 Metern am Südhang des Orcia-Tals. Mit einer beeindruckenden Gesamtfläche von 130 Hektar, von denen etwa ein Viertel mit Reben bepflanzt ist, ist dieses Weingut ein wichtiger Akteur in der Welt des Weins.

Die Tenuta Collosorbo, ein ehemaliges Schloss der Familie Ciacci, ist mehr als nur ein Weingut - sie ist ein Stück Geschichte. Giovanna Ciacci, die das Weingut leitet, arbeitet Hand in Hand mit ihren beiden Töchtern. Laura Sutera Sardo, Önologin und Weinbauexpertin, und Lucia Sutera Sardo, Agronomin, die sich um die kaufmännischen Belange des Weinguts kümmert. Drei Frauen, drei unterschiedliche Persönlichkeiten, die trotz gelegentlicher Meinungsverschiedenheiten an ein gemeinsames Ziel glauben: Menschen zusammenzubringen und mit Leidenschaft, Vernunft und dem Streben nach Eleganz und Harmonie große Weine zu erzeugen.

Die klimatischen Bedingungen des Weinguts, geschützt durch die umliegenden Hügel und den nahe gelegenen Monte Amiata und beeinflusst vom Mittelmeer, sind ideal für den Anbau der Sangiovese-Traube. Die Böden der Weinberge variieren stark, von kalkhaltigem Lehm über eisenhaltige Böden bis hin zu Kiesböden, was zu Weinen mit einer beeindruckenden Vielfalt an Aromen, Struktur und mineralischer Komplexität führt.

In den Weinkellern von Collosorbo, die sich zum Teil in historischen, möglicherweise etruskischen Tunneln befinden, erfolgt die Weinbereitung mit großer Sorgfalt und Respekt vor der Tradition. Die Trauben werden schonend entrappt und gepresst, der Most wird sorgfältig gerührt, um eine schonende Extraktion zu gewährleisten. Die Weine reifen in Fässern aus französischer und slowenischer Eiche unterschiedlicher Größe, was eine maßgeschneiderte Reifung jedes einzelnen Weins ermöglicht.

Beschreibung

Farbe:	mittlerer Rubinton
Rebsorte:	Sangiovese
Charakteristik:	im Duft einladende Aromen von reifen Kirschen, roten Beeren und einem Hauch von Veilchen, unterlegt mit feinen Kräuternoten, im Geschmack saftig und harmonisch mit lebendiger Säure, geschmeidigen Tanninen und einer eleganten Fruchtstruktur, klingt anhaltend aus mit mineralischer Frische und einem Hauch von Gewürzen
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	0,5 g/l
Gesamtsäure:	4,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Nudelgerichte mit Tomatensoßen, zarte Gerichte von Schwein und Rind (gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen), Weichkäse, Hartkäse.

Stand: 02.11.2026 07:56 Uhr