LUNADORO, Montepulciano

2002 kaufte Dario Cappelli die Weinberge eines Freundes, der aus Altersgründen mit 85 Jahren aufhören wollte. Dieser hatte bisher seine Trauben an Avignonesi verkauft, doch Dario wollte mehr als nur Reben kultivieren. Zusammen mit seiner Partnerin Gigliola Cardinali investierte er groß in die Kellertechnik und engagierte mit dem in Italien hochgeschätzten Fabrizio Ciufoli einen renommierten Kellermeister. Schon der Jahrgang 2003 gelang dem Trio sensationell gut, und seitdem geht es steil bergauf. 2004 war ein weiterer Qualitätssprung, und mit dem Jahrgang 2005 hat sich Lunadoro in kürzester Zeit in die Spitze der Erzeuger von Montepulciano katapultiert.

Auf 12 Hektar wird derzeit hauptsächlich Sangiovese angebaut, doch gibt es weitere 40 Hektar, die nach und nach neu bepflanzt wurden. 2016 übernahm die Schenk-Gruppe das Weingut und entwickelt es seitdem behutsam weiter. Die Investitionen in die Modernisierung der Technik kommen den Reben und dem Keller zugute. Das schmeckt man den neuesten Jahrgängen an.

Rosso di Montepulciano 2021

Alle Trauben auf Lunadoro werden von Hand gelesen. Für den Rosso di Montepuciano namens "Prugnanello" werden die Sangiovese-Beeren (bzw. Prugnolo Gentile, wie sie hier in Montepulciano heißt) auf Sortiertischen selektioniert und gärend dann temperaturgesteuert in Edelstahltanks. Anschließend reift der Wein mindestens 12 Monate lang in großen Eichenholzfässern (Tonneaux von 2000 bis 3000 Litern), ein kleiner Teil in gebrauchten Barriques. Der Wein präsentiert sich mit herzhafter, saftiger Kirschfrucht, die von einer feinen Kräuterwürze begleitet wird. Die Gerstoffe sind fein und bestens integriert. Das Holz ist kaum schmeckbar und unterstützt bestens die delikate Frucht. Ein authentischer Toskaner!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	