

2018 ESTIA B&G Rosso di Montefalco Riserva DOC

Benedetti&Grigi | Umbrien

Sangiovese, Merlot und Sagrantino bestimmen den Charakter dieses klassischen Montefalco Riserva. In der Nase zeigen sich Waldbeeren, Himbeere und Heidelbeere, im Finale Noten von Kakao und Pflaumenmarmelade. Der Wein reift etwa 12-14 Monate im Holz und weitere 4-6 Monate in der Flasche. Speiseempfehlung Geschmortes, deftige Pasta und Gerichte mit weißen Bohnen.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirsche, Tabak, Leder
Geschmack	komplex, lebhafte Säure, markantes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2025-2035
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

dunkle Saucen, gekochtes Fleisch, Knödel

Produzent

Das Weingut Benedetti & Grigi wurde auf den Hügeln von Montefalco von Umberto Benedetti und Daniele Grigi gegründet. Der erfahrene Agronom und der junge Unternehmer legten ihre Weinberge zusammen und so entstand ein Unternehmen mit 4 Weingütern und 70 Hektar Weinbergen.

Die Tenuta Terre dell'Abate ist Teil des Besitzes der Abtei von Sant'Angelo, die von den Benediktinern um das Jahr 1000 n. Chr. innerhalb der Burg von Limigiano errichtet wurde. Die Benediktiner vergaben ihre Ländereien in Emphyteusis an Bauern, die der Abtei Geld oder Dienste zu leisten hatten. Die Böden dieses Anwesens sind lehmig, ohne Skelett, fruchtbar und gut exponiert in einer Höhe zwischen 200 und 300 müM. Die Reben finden hier einen optimalen Lebensraum, geschützt vor Winterfrösten und übermäßiger Sommerhitze. Die Produktionen sind konstant und reichhaltig.

Gründungsjahr	2012
Rebfläche	65 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	450.000
Rebsortenspiegel	Sagrantino, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grechetto, Trebbiano Spoletino, Chardonnay, Viogner

Benedetti & Grigi srl | Loc. Polzella, Montefalco – Umbria