2020 Deimassi Rosso di Montalcino DOC

Castiglion del Bosco | Toskana

Der Name Deimassi stammt von den großen Steinblöcken, aus denen die Trockenmauer besteht, die den Weinberg stützt. Diese wurden bei den Vorbereitungsarbeiten für die Anpflanzung im Jahr 2008 aus dem Boden gegraben. Die großen Steine zusammen mit dem brüchigen und ausdrucksstarken Lehm charakterisieren diese kleine Parzelle, die ursprünglich für die Erzeugung des Brunello di Montalcino bestimmt war. Auf 300 Metern ü.d.M. wachsen die Trauben für den 100%igen Sangiovese Deimassi. Nach der Lese wird der Deimassi maischevergoren und reift für 12 Monate in großen Eichenfässern und 4 Monate auf der Flasche. Der Jahrgang 2020 in Castiglion del Bosco war durch einen trockenen Winter mit unterdurchschnittlichen Niederschlägen gekennzeichnet, die jedoch im Mai, der recht kühl und regnerisch war, wieder aufgeholt wurden. Das hat den Pflanzen in ihrer ersten vegetativen Phase geholfen. Die Lese zeichnet sich durch einen besonders heißen und trockenen Sommer aus. Dadurch zeigen die Weine zeigen intensive Aromen von dunklen Früchten, Kräutern und Gewürzen, begleitet von feinen Tanninen.

„Würzige, einhüllende und mineralische Aromen für einen Sangiovese, der kräftig, reichhaltig und mit einem so ausgewogenen Tannin ausgestattet ist, dass er sich bereits nach einem Jahr Fassausbau ausgewogen und einhüllend ausdrücken kann“. - Cecilia Leoneschi, Oktober 2022

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Leder, roten Kirsche, Zedernholz
Geschmack	elegant, kreidiges Tannin, seidige Säure

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Kanninchen aus dem Ofen, Trüffelpasta, salziger Käse

Produzent

Die Geschichte von Castiglion del Bosco beginnt Anfang des 20. Jahrhunderts, zwischen Angriffen und Territorialstreitigkeiten. Castiglion del Bosco war früher ein großes landwirtschaftliches Gut, ein kultureller Treffpunkt der reichen Familien aus Siena und seit 1967 eines der 25 Gründungsmitglieder des Consorzio del Brunello di Montalcino. Im Jahr 2003 kaufte Massimo Ferragamo das Anwesen und machte Castiglion del Bosco zu einem der renommiertesten Brunello- Produzenten von Montalcino. Auf 72 Hektar Rebfläche wachsen zum größten Teil Sangiovese, aber auch etwas Merlot. Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Der Stil von Castiglion del Bosco ist sehr klar, terroirbetont und klassisch mit gutem Lagerpotential. Neben dem Weingut hat die Familie Ferragamo ein Luxushotel mit Golfplatz aufgebaut.

Gründungsjahr	Anfang 20. Jhd.
Rebfläche	72 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	220 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese (80%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Castiglion del Bosco | Località Castiglion del Bosco | IT 53024 Montalcino

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN