SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Capatosta Rosso Toscana IGT

Poggio Argentiera | Toskana



Der Morellino di Scansano Capotosta ist das Meisterstück der Önologen von Poggio Argentiera, denn er vereint in sich die Seele des Morellino di Scansano. Die Trauben wachsen auf den berühmten Albarese-Böden, werden 14 Tage mazeriert und danach vergoren. Der Capotosta reift für 15 Monate in großen Holzfässern und 15 Monate auf der Flasche. Der bewusste Verzicht auf Barrique gibt diesem Wein eine erstaunliche Dichte, ohne dabei aufdringlich zu sein oder die Typizität des Sangiovese zu verdecken. Im Glas zeigt er sich rubinrot mit Noten von kleinen roten Früchten, Cassis, Konfitüre und Lakritze. Am Gaumen ist er warm, ausgeglichen mit präsenten, feinkörnigen Tanninen und guter Länge.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Cassis, getrocknete Brombeere, Lakritz
Geschmack	komplexe Struktur, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Tagliata mit Rosmarin, gegrilltes Fleisch, Kräutermarinaden

Auszeichnungen

96 Punkte Luca Maroni

Produzent

Das Weingut Poggio Argentiera liegt in der malerischen Region Maremma zwischen dem Tyrrhenischen Meer und dem Monte Amiata. Die 22 Hektar Rebfläche erstrecken sich über
sanfte Hügel und profitieren von einem einzigartigen Mikroklima, das ideale Bedingungen für den Weinbau schafft. Seit 1997 verbindet die Firmenphilosophie die Arbeit in den Weinbergen mit Respekt gegenüber der Rebe und deren Produktionszyklus. Seit 2009 wurde das gesamte Unternehmen nach den Vorgaben der ökologischen Landwirtschaft umgestellt, um eine Balance zwischen der Rebe und ihrer Umgebung geschaffen.

Gründungsjahr	1997
Rebfläche	22 Hektar

Poggio Argentiera | Localita Notri 81 | 57028 Luvereto (LI)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN