

2021 Prima Pietra Rosso IGT BIO

Castiglion del Bosco | Toskana

Prima Pietra ist der Topwein der Tenuta Prima Pietra, einem Weingut in Riparbella, einem kleinen Ort an der toskanischen Küste. Die Tenuta Prima Pietra gehört zu den Brunello-Spezialisten Castiglion del Bosco und erweitert das Sortiment durch diese hochklassigen Supertoskaner.

Der Weinberg von Riparbella hat eine Zusammensetzung von 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon und 15% Cabernet Franc. Diese Verhältnisse spiegeln sich auch mit leichter Varianz im Prima Pietra wider. Die Rebstöcke werden von Hand bearbeitet und streng biologisch bewirtschaftet. Der Fokus liegt stets auf regenerativer Bewirtschaftung. Im Keller wird jede Rebsorte separat für 20 Tage in Edelstahlbehältern bei 28°C. spontan, mit wilden Hefen, vergoren und für 18 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. Nach der Cuvéetierung reift der Prima Pietra für weitere 8 Monate und zusätzlich 6 Monate auf der Flasche. Der Jahrgang 2021 in der Toskana war von einem kühlen Frühling und einem heißen Sommer geprägt, gefolgt von idealen Erntebedingungen im Herbst. Die Hitze reduzierte die Erträge, führte aber zu konzentrierten, aromatischen Weinen. Der 2021 Prima Pietra zeigt intensive Fruchtaromatik, eine definierte Struktur und eine gute Länge.



Sensorik

| | |
|------------------|---|
| Farbe | brombeerfarben |
| Duft | Cassis, grüne Paprike, Mokka |
| Geschmack | ausgewogene Säure, elegant, feinkörniges Tannin |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Ausbau | Barrique, Flaschenreife |
| Trinkreife | 2026-2037 |
| Trinktemperatur | 16-18°C |

Speiseempfehlung

Wildgeflügel, Kurzgebratenes, gereifter Hartkäse

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