# 2023 Il Cacciatore di Sogni Rosso Conero DOC BIO

La Calcinara | Marken



Der Il Cacciatore di Sogni von La Calcinara ist ein klassischer Rotwein aus der DOC-Zone Rosso Conero in den Marken. Er wird zu 100 % aus Montepulciano-Trauben vinifiziert, die in kalk- und fossilreichen Böden wurzeln. Die Lese erfolgt vollständig per Hand, die Vinifikation mit wilden Hefen und die Reifezeit umfasst etwa ein Jahr, teils in großen Holzfässern, teils in Edelstahl.
Im Glas zeigt der Wein ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Aromaprofil ist geprägt von dunklen Früchten wie Marasca und Pflaume, dazu gesellen sich deutliche, aber nicht scharfe Nuancen von Leder. Die Frucht ist präsent, klar und fokussiert, ohne in übertriebene Süße zu kippen. Im Mund wirkt der Cacciatore di Sogni lebendig, mit deutlicher Präsenz von Tanninen, die fest, aber reif sind, und einer spürbaren, geradezu kühlen Säure, die dem Wein Struktur verleiht. Der Abgang ist lang, mit einem Hauch mineralischer Klarheit.
Der Name “Cacciatore di Sogni” lässt sich als „Jäger der Träume“ übersetzen. Er trifft den Charakter dieses Weins recht gut: kein weichgespülter, universeller Begleiter, sondern ein Wein, der einen konkreten Ausdruck von Herkunft, Rebsorte und handwerklicher Produktion liefert. Er fordert Beschäftigung, harmoniert aber mit klassischen, kräftigeren Gerichten wie Pasta mit Fleischsauce, mittelgereiftem Käse oder Schmorgerichten

## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | rubinrot |
| **Duft** | rote Kirsche, Leder, Schwarzkirsche |
| **Geschmack** | mittlere Säure, saftig, kerniges Tannin |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Edelstahl, großes Holzfass |
| **Trinkreife** | 2025-2030 |
| **Trinktemperatur** | 12-16°C |

## Speiseempfehlung

Wildragu, Pilzgerichte, Braten

## Produzent

La Calcinara wurde 2007 von den Geschwistern Eleonora und Paolo Berluti gegründet. Beide sind studierte Önologen und begannen mit ihrem Weingut La Calcinara aus einem Grund. Leidenschaft für Wein und die autochthonen Trauben der Marken. Heute bauen die beiden auf 12 Hektar Rebfläche
Montepulciano, Verdicchio und Chardonnay an. Ihr Ziel ist es, vor allem den Montepulciano zu maximalen Ausdruck zu bringen. Durch ihre Erfahrungen im Ausland - in Neuseeland, Chile und Bordeaux - und ihr Engagement füllen Eleonora und Paolo mittlerweile 42 000 Flaschen im Jahr ab. Die
ganze Familie ist bei La Calcinara mit eingebunden und jeder nimmt an dem gesamten Produktionszyklus teil, vom Beschneiden der Reben zur Traubenlese in kleinen Kisten, über den Ausbau in Eichenfässern bis zu der Vermarktung des Weines. Zwei verrückte Pioniere, die aussagekräftige, sehr komplexe und faszinierende Weine machen.

| | |
|---|---|
| **Gründungsjahr** | 2007 |
| **Anzahl der Mitarbeiter** | 2 Inhaber und 2 Angestellte |
| **Rebfläche** | 12 Hektar |
| **Anzahl produzierter Flaschen** | 42 000 |
| **Rebsortenspiegel** | Montepulciano (65%), Verdicchio (25%), Chardonnay (5%), Sangiovese |

Az. Agr. La Calcinara di Paolo Berluti & C. S.S. | Via Calcinara 102/A | IT 60131 Candia

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN