



# Ihr Fachgeschäft für italienische Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 05/2022

Liebe Kundinnen und Kunden von Toscana Tours & La Piazza Culinaria.

In unserem aktuellen CorriereCulinaria präsentieren wir Ihnen die neuen Weinjahrgänge vom Familien-Weingut Simone Capecci aus der mittellitalienischen Region Marken, die gerade wieder bei uns eingetroffen sind. Neu in unserem Sortiment ist ein Rotwein aus der wenig bekannten Rebsorte „Cesanese“ vom Weingut Casale del Giglio aus der Region Lazio.

Weiterhin führen wir die Weine vom Bio-Weingut Ettore Righetti aus dem Veneto, vom Bio-Weingut Colli della Murgia und Torrevento aus Apulien sowie von San Leonino aus der Toscana.

In unserem Feinkost-Sortiment finden Sie alles für die mediterrane Küche: von Antipasti, Pasta, Olivenöle, Aceto Balsamico bis zu süßen Gebäcken und Schokolade.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen genussvolle Herbsttage.*

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,  
den er zurücklässt, ist bleibend.  
(Johann Wolfgang von Goethe)

## Azienda Agricola Simone Capecci - Ripatransone (MARKEN)



Schon seit 1905 werden das Land und die Weinberge um San Savino von Serafino Capecci für den Weinbau bestellt. Sein Sohn Vincenzo Capecci war ab 1922 Pächter und gab es wiederum an seinen Sohn Domenico weiter. Im Jahr 1974 wurde dann das eigentliche Weingut kontinuierlich aufgebaut und ab 1988 wurde der Wein dann auch für einen größeren Markt in Flaschen abgefüllt. Die Hauptrebsorten, die in der Region um das malerische Städtchen Ascoli Piceno heimisch sind, sind: Montepulciano, Sangiovese, Passerina und Pecorino.

Das Weingut Simone Capecci di San Savino liegt im Rosso Piceno Superiore Gebiet. Von hier aus sind es nur 8km bis zur Küste des Adriatischen Meeres. Es liegt zwischen den Flüssen Tronto und Tesino mit einer Ausrichtung nach Süd-Osten auf einer Höhe von 300m und ist auf den sonnigen Hügeln durchsetzt mit Wäldern, Olivenhainen und steilen Schluchten. Schutz von kalten Winden bieten die Berge des Appenin, die im Westen aufragen. Das Weingut bewirtschaftet eine Fläche von 35 Hektar, von der 70% mit Rotweintrauben und der Rest mit Weißweintrauben bepflanzt ist. Das Alter der meisten dieser Weinstöcke beträgt mittlerweile über 35 Jahre.

Simone Capecci leitet das Weingut nun in der vierten Generation. Er führt das Lebenswerk seines Vaters und dessen Vorfahren fort: Die Pflege und Weiterentwicklung des Weinbaus in den Hügeln von Ascoli Piceno. Die von uns vorgestellten Weine dieses Weingutes in den Marken sind das Ergebnis eines 19-jährigen Gemeinschaftsprojektes. Der damals 19jährige Jungwinzer Simone ließ sich auf eine große Herausforderung ein, die nicht nur ihn, sondern auch das Weingut grundlegend verändern sollte.



**COLLEMURA Falerio Pecorino DOP 2021**

**0,75l – 8,95 € (1l/11,93)**

Frischer, fruchtiger Weißwein, der zu 100% aus der autochthonen Rebsorte Pecorino vinifiziert wird. Das Alter der Rebstöcke beträgt 18 Jahre, die Lese der Trauben erfolgt manuell in den ersten Septembertagen. In der Farbe zeigt er ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Duft floral und balsamisch, frische Noten von Minze und Salbei. Am Gaumen trocken, harmonisch und wohlschmeckend mit frischen Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und exotischen Früchten. Er passt sehr gut zu mediterranen Vorspeisen, zu Fischgerichten zu Gemüsesalaten und zu jungem Käse. (13% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 10-12°C



**COLLEMURA Rosso Piceno DOP 2021**

**0,75l – 8,95 € (1l / 11,93 €)**

Collemura Rosso Piceno, der „Basisrotwein“ von Simone, wird aus den Rebsorten Montepulciano (50%) und Sangiovese (50%) vinifiziert. Die 20-25 Jahre alten Rebstöcke gedeihen in einer Höhe von 200-250m in süd-östlicher Richtung. Die Ernte der Trauben erfolgt von Hand in der ersten Oktoberdekade. In der Farbe zeigt er ein intensives, leuchtendes Rot mit rubinroten Reflexen, in der Nase ausgeprägter Duft nach Kirschen und roten Früchten. Im Geschmack ist er ausgewogen und gut strukturiert. Er passt sehr gut zu Pastagerichten, zu mediterranen oder überbackenen Gemüsegerichten, zu leichten Fleischgerichten und zu jungem Käse. (13% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 15-18°C



**CIPREA Offida Pecorino  DOCG 2021 BIO**

**0,75l – 12,80 € (1l / 17,07 €)**

Ciprea Offida Pecorino ist ein Weißwein aus der autochthonen Pecorino-Traube aus biologischem Anbau. Die Lese der Trauben erfolgt von Hand, im Keller werden die Trauben dann noch mal von Hand selektiert, bevor sie schonend gepresst werden. In der Farbe ist er leuchtend gelb mit grünlichen Reflexen. Das reiche und komplexe Bouquet wird vom Duft nach gelben Früchten und Salbei dominiert. Im Glas entwickelt er sich langsam und bildet dabei eine mineralische Note. Ein voller, lang anhaltender Wein, am Gaumen sehr elegant und ausgewogen mit einer guten Säurestruktur; ein ausdrucksstarker Weißwein, der besonders gut zu mediterranen Vorspeisen, raffinierten Fischgerichten (z.B. Saltimbocca vom Seeteufel), hellen Fleischgerichten und auch zur asiatischen Küche passt. (13% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 10–12°C



**PALLIDO Marche Rosato  IGP 2021 BIO**

**0,75l – 10,95 € (1l / 14,60 €)**

Seit 3 Jahren im Sortiment von Simone ist ein feiner Bio-Rosato, der aus der roten Montepulciano-Traube (100%) vinifiziert wird. Die 15 Jahre alten Rebstöcke wachsen in einer Höhe von 250-300 m. auf einem in östlicher Richtung ausgerichteten Hügel. Der Wein zeigt sich in einem zarten Rosa mit bonbonrosa Reflexen, leuchtend und dicht. In der Nase intensiv und komplex mit fruchtigen Noten von roten Früchten, Walderdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, unterlegt von Zitrusnoten wie Rosa Pampelmuse und Mandarinschalen. Leichte Noten von frischen Kräutern und Mandeln, mineralisches Finale. Am Gaumen trocken, warm, weich und frisch mit gut eingebundenen, samtigen Tanninen. Pallido Rosato ist ein idealer Aperitifwein, er passt sehr gut zu Vorspeisen auf Fischbasis, leichten Pasta- und Gemüsegerichten und zu hellen Fleischgerichten. (12,5% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 12–14°C



**PICUS Rosso Piceno Superiore  DOP 2020 BIO**

**0,75l – 13,95 € (1l / 18,60 €)**

PICUS Rosso Piceno wird aus 60% Montepulciano und 40% Sangiovese-Trauben vinifiziert, die Trauben stammen aus biologischem Anbau. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 20-25 Jahren. Sie wachsen in südöstlicher Lage in einer Höhe von 250-300 m. Die manuelle Lese der Trauben erfolgt zwischen der ersten und zweiten Oktoberdekade. Der Ausbau erfolgt für 2 Wochen in Edelstahl, anschließend reift der Wein für ca. 12-15 Monate in Fässern aus französischer Eiche. In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot, im Duft ist er sehr komplex und aromatisch mit Noten nach reifen Kirschen und Pflaumen mit zarten Gewürznoten nach Zimt und Lakritz. Im Geschmack ist er körperreich und sehr harmonisch mit reifen Tanninen. PICUS ist ein idealer Rotwein zu Pastagerichten mit Fleischsauce, zu überbackenen Gemüsegerichten, zu Fleisch- u. Wildgerichten und zu mittel gereiftem Käse. (13,5% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 16-18°C

Wir befinden uns hier in der **Alta Murgia**, dem steinernen Herzen Apuliens. Gekennzeichnet durch eine spektakuläre Abfolge von felsigen Kämmen, sanften Hügeln, Karsthöhlen, Dolinen und steilen Steilhängen, Wäldern und riesigen Naturweiden, vermischen sich hier seit Jahrtausenden die beständige Wirkung der Natur mit der des Menschen. Die Böden der Hochebene von Murgiano sind reich an Schwemmlandablagerungen, Humus und rote Erde machen den Boden perfekt für den Weinanbau. In der Region Murgia ist Gravina in Puglia die Stadt mit der ältesten Weinbautradition, wie das historische Motto „Grana dat et Vina“ beweist.



**DIE LIEBE ZUM GEBIET IST UNSERE PHILOSOPHIE, so Franco Ventricelli**

„Wir kultivieren unsere Reben in vollem Respekt vor der biologischen Vielfalt der Umwelt: eine Philosophie, die uns vom ersten Tag an begleitet und die uns dazu geführt hat, 1996 als eines der ersten Weingüter in Apulien die Bio-Zertifizierung zu erhalten. Seitdem haben wir unsere doppelte Mission nie aufgegeben: die Gesundheit des Verbrauchers zu schützen, indem wir gesunde Weine produzieren und gleichzeitig die des Territoriums durch die Wiederentdeckung und Aufwertung einheimischer Sorten.“

**DIE WIEDERGEURT DES MINUTOLO**

„1998 erweckten wir Minutolo zu neuem Leben, der heute als eine der interessantesten weißen Rebsorten der apulischen Weinszene gilt. Unsere Pflanze, die erste in Apulien nach der Aufgabe dieser aromatischen, aber nicht sehr ertragreichen Sorte, wurde im Weinberg vor dem Keller geboren, nachdem die einzelnen Reben ihrer neuesten, im Itria-Tal gefundenen Exemplare, sorgfältig ausgewählt wurden.“



**ERBACEO Bianco IGP Puglia  2021 BIO**

**0,75l – 11,80 € (1l / 15,73 €)**

Aus der nördlichen Region Murgia in Apulien kommt dieser feine Weiße aus biologischem Anbau, der aus den Rebsorten Fiano Minutolo und Greco vinifiziert wird. Die Trauben werden von Hand geerntet und nach der Ernte sofort schonend gepresst. Die Kaltmazeration dauert ca. 14 Tage, danach wird der Wein in Edelstahltanks ausgebaut und im nächsten Frühjahr in Flaschen abgefüllt.

Kristallin, strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv und ziemlich komplex. Die Nase hat fruchtige Noten von goldenem Apfel und Banane; Kräuter- und Blumennoten, die an die Düfte der Murgia erinnern: Ginster, Orchidee, kleine Wildblumen, Thymian und Rosmarin. Im Mund ist er trocken, mit einer guten Säure. Frisch, würzig und mineralisch, intensiv und lang anhaltend. (12% Vol.)

Er passt sehr gut zu feinen Vorspeisen, zu Meeresfrüchten oder als Aperitifwein.



**SELLAIA Vino Rosato IGP Puglia  2021 BIO**

**0,75l – 11,95 € (1l / 15,93 €)**

Sellaia ist ein Rosato, der aus der Primitivo-Taube vinifiziert wird. Die Trauben sind handverlesen und werden direkt schonend gepresst. Es folgt eine kurze Kaltmazeration von wenigen Stunden und die Gärung bei 16°C für ca. zwei Wochen. Alterung mit häufiger Battonage für ca. drei Monate.

In der Farbe zeigt er ein klares, typisches Zwiebelschalenrosé, intensiv und komplex. In der Nase fruchtige Noten von frischen roten Früchten, Beeren und nicht sehr reifen Kirschen. Blumige Noten des Unterholzes, frisch gepflückte weiße und rote Rosen.

Im Mund ist er trocken, sehr frisch und sehr würzig und schließt im Abgang mit brillanten mineralischen Noten. Ein vollmundiger, ausgewogener, intensiver und recht anhaltender Rosato. (13% Vol.)

Toller Begleiter zu gegrilltem Fisch, z.B. Rotbarbe.



**DOLINE Primitivo IGP Puglia  2019 BIO**

**0,75l – 9,95 € (1l / 13,27 €)**

Vinifiziert zu 100% aus für Apulien so typischen Primitivo-Trauben, jedoch mit einer ganz anderen Stilistik als die Primitivo-Weine aus der südlicheren Region Salento.

In der Farbe ein klares, intensives Rubinrot. Intensiv und ziemlich komplex. Die Nase hat fruchtige Noten von reifen roten Früchten, Kirsche und Johannisbeere; erstaunliche florale Noten von Veilchen. Würzige Noten von Pfeffer und Vanille. Im Mund ist er trocken, warm und weich. Er ist frisch und würzig und mit ausgewogenen Tanninen ausgestattet. Ein vollmundiger, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein. (13% Vol.)

Er passt sehr gut zur Pasta mit würzigen Saucen und besonders zu Lamm aus dem Ofen.



### MAZZARO Rosso Puglia IGT 2018 BIO

0,75l – 14,95 € (1l / 19,93 €)

Mazzaro wird aus den Rebsorten Aglianico und Cabernet Sauvignon vinifiziert. Nach der Traubenlese von Hand erfolgt die Fermentation für ca. 2 Wochen bei Temperaturkontrolle. Anschließend reift der Wein für 18 Monate in großen Eichenholzfässern und danach noch 24 Monate in der Flasche.

In der Farbe zeigt er ein klares Granatrot, er ist intensiv und sehr komplex. In der Nase fruchtige Noten von sehr reifen roten Früchten, Kirschen in Alkohol und schwarzen Kirschen; lebendige, pflanzentypische Düfte und sanfte florale Noten. Würzige Noten von Pfeffer, Leder und Tabak, die an Röstnoten erinnern.

Im Mund ist er trocken, warm und weich, aber auch frisch und würzig und mit einem lebendigen, aber abgerundeten Tannin durch die Reifung im Holz. Mazzaro ist ein Wein von großer Struktur, ausgewogen, intensiv und lang anhaltend. (14% Vol.)

Er passt sehr gut zu feinen Schmorgerichten aber auch zu würzigen Käsesorten wie z.B. zu Caciocavallo.

## Torrevento - Corato

Die Kellerei Torrevento hat ihren Sitz in Corato in der Provinz Bari. Das nahe gelegene Schloss „Castel del Monte“ Friedrichs II., das im Jahre 1220 als Jagdschloss erbaut wurde, bildet eine traumhafte Kulisse und dient der Kellerei als Symbol auf ihren Produkten. Ca. 5 km entfernt wurde im 17. Jahrhundert in Torrevento eines der schönsten Klöster der Murgia gebaut. Nach dem Wechsel verschiedener Eigentümer wurde das Kloster, das schon lange nicht mehr für religiöse Zeremonien diente, von den Brüdern Liantonio im Jahre 1949 mit dem gesamten Grundbesitz gekauft und für den Weinanbau sowie für die Weinerzeugung genutzt.

Später wurde daraus die heutige Kellerei Torrevento. Die jetzigen Besitzer der Kellerei haben die Familientradition der Weinerstellung fortgesetzt und immer mehr perfektioniert. Selbstverständlich wurde auch die „natürliche“ Kellerei des Klosters weiterhin genutzt, die direkt in den Felsen gebaut ist. Ihre Mauern sind aus Stein gehauen und haben einen Durchmesser von 1,5 Metern, die Fläche beträgt ca. 800m<sup>2</sup>.

Die Bodenbeschaffenheit der Hügel, auf denen die Rebstöcke angebaut werden, ist hauptsächlich felsiger Natur. Die autochthonen Rebsorten Apuliens –Malvasia nera, Negroamaro, Primitivo und Uva di Troia finden hier ideale Bedingungen. Das vorherrschende Mikroklima konserviert alle wichtigen und empfindlichen Charakteristiken der Trauben, die sich in den Weinen von Torrevento wieder finden.



### „Passione Reale“ Appassimento Puglia IGT 2020

0,75l – 9,50 € (1l / 12,67 €)

„Passione Reale“, die wahre, königliche Leidenschaft ist ein Appassimento, ein Wein dessen Trauben am Rebstock angetrocknet wurden! Der Appassimento wird aus der autochthonen Rebsorte Nero di Troia und der für Apulien typischen Traube Primitivo vinifiziert. Ausbau in Edelstahltanks, danach reift der Wein zur Verfeinerung für eine kurze Zeit in Holzfässern.

Die Farbe ist dicht, tief rubinrot und hat kirschrote Reflexe, in der Nase ein erstaunlich frisches aber sehr intensives Bouquet von würzigen Kräutern, schwarzen Kirschen und Beeren. Am Gaumen samtig, rund, weich, sehr intensiv. Ein Wein, der nicht durch seine marmeladige und alkohollastige Schwere auffällt, sondern fruchtig, saftig voll schmeckt. Hauptcharakteristika sind Kräuter, Holunder, Brombeeren und schwarze Kirschen. (14% Vol.)

Dazu passt: Wurstwaren, deftige Fleischgerichte vom Grill, gereifte Käsesorten, Schmorgerichte oder einfach als „Solo-Wein“.

Auszeichnung im Gambero Rosso „Berebene“



### Anno 89 Primitivo di Puglia IGT 2019

0,75l – 9,95 € (1l / 13,27 €)

Aus 100% Primitivotrauben vinifiziert. Der Ausbau erfolgt zunächst im Stahltank und anschließend im großen Holzfass. Bei einer solchen kräftigen, undurchdringlichen tiefdunkelroten Farbe wird man von dem satten Duft nicht überrascht sein. In der Nase bestätigt satter Duft nach Schattenmorellen und Vanille diesen Eindruck. Voll und kräftig, an Pflaumenmus erinnernde und von etwas Anis, schwarzem Pfeffer und Paprika geprägte Aromen hallen sehr lange am Gaumen nach, begleitet von Würzaromen wie Nelke und Vanille. Ein „sättigender“ Wein, ideal zum solo trinken aber auch für kräftige Gerichte und gereiften Käse. (14% Vol.) Trinktemperatur: 16°C.

Anspruchsvolle Bratengerichte werden von diesem Wein ebenso wie Wildbret, BBQ, sehr kräftiger Hartkäse oder Trockenfleisch begleitet. Auch vegetarische Gerichte oder Nudelgerichte mit würziger Sauce sind ideal.

Das kleine Familienweingut „Vignetti di Ettore“ zählt dank seiner einmaligen Lage zu den Besten in der gesamten Anbauzone. Das Weingut verfügt über ideale Bedingungen, um authentische, charaktervolle sowie extrem langlebige Weine zu erzeugen, die Rasse und Klasse im Überfluss haben. Die Vision ist es, vom Terroir geprägte Weine zu schaffen, die ihren Ursprung widerspiegeln und im Einklang mit der Natur erzeugt wurden (Bio-zertifiziert). Die Grundlage dafür sind die erstklassigen Weinberge, die tiefen Erträge und die schonende Verarbeitung des Traubenguts. Das Resultat sind beeindruckende, tiefgründige Weine von großer Finesse und Eleganz, die durch ihre blumig-würzigen Noten auf Anhieb verführen. Das Potential ist aber noch lange nicht ausgeschöpft. (Quelle: [www.finewine.ch](http://www.finewine.ch))



### Rosato Veronese Bio IGT 2021

0,75l – 10,95 € (1l / 14,60 €)

Erst seit 3 Jahren im Sortiment von Ettore Righetti ist ein klassischer Rosé aus dem Valpolicella-Gebiet, das zwischen dem Lago di Garda (Gardasee) und Verona liegt, und der aus den typischen regionalen Rebsorten Corvina (50%), Molinara (25%) und Rondinella (25%) vinifiziert wird.

Helles leuchtendes Lachsrosé im Glase, harmonische, frische und reichhaltige Frucht nach Himbeeren und Erdbeeren in der Nase. Am Gaumen trocken, frisch und fruchtig mit einer anregenden Fruchtsäure. Im Nachhall kann man neben den Fruchtaromen auch noch Frühlingsblumen und leichte Kräuternoten feststellen.

Er ist lecker als Aperitivo und passt zu vielen mediterranen Vorspeisen, Fischgerichten, Frutti di Mare, Tortillas, Lachs und Lachsforelle. (12,5% Vol.)



### Valpolicella RIPASSO Classico Superiore Bio DOC 2018

0,75l – 17,95 € (1l / 23,93 €)

Die Weinberge liegen in der hügeligen Zone rund um Negrar in 350m Höhe in südwestlicher Lage. Für den Wein werden Trauben von 20 Jahre alten Rebstöcken der Sorten Corvina (45%), Corvinone (30%), Rondinella (15%) und Croatina (10%) vinifiziert.

**Nach der manuellen Ernte der Trauben Ende September werden diese für ca. 30 Tage getrocknet.** Nach dem Pressen reift der Most zunächst für einige Monate in Edelstahl tanks, bis die 2. Gärung (Ripasso) einsetzt. Danach reift der Wein für 12 Monate in Eichenholzfässern von 5 und 25 Hl und anschließend 12 weitere Monate in der Flasche.

In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot, in der Nase intensive Aromen von eingelegten Kirschen, roten Früchten mit eleganten Würzanklängen, auch Heilkräuter sind vernehmbar. Am Gaumen geschmeidig, intensiv und lang anhaltend mit ausgewogenen Tanninen. Er passt perfekt zu vielen Fleischgerichten, zu Wild, zur Pasta mit Fleischfüllung und zu gereiften Käsesorten. (14,5% Vol.) –*Ein hochklassiger Rotwein-*



### AMARONE della Valpolicella Classico DCG 2017

0,75l – 38,95 € (1l / 51,93 €)

In der hügeligen Zone rund um Negrar (ca. 350 m hoch) wachsen die 40 Jahre alten Rebstöcke auf kalkhaltigen Böden in südwestlicher Lage. Die typischen Rebsorten des Amarone sind Corvina (50%), Corvinone (25%), Rondinella (10%), Croatina (10%) und Oseleta (5%). Die Ernte der Trauben erfolgt selbstverständlich manuell, für den Amarone werden nur die besten Trauben geerntet.

**Nach der Lese von Hand werden die Trauben für ca. 100 Tage getrocknet.** Nach dem Pressen der Trauben fermentiert der Most zunächst für ca. 2 Wochen in Edelstahltanks. Anschließend folgt der Ausbau in Eichenholzfässern von 5 und 10 Hl für 30 Monate, danach reift der Wein noch weitere 12 Monate in der Flasche.

In der Farbe sehr dichtes, dunkles Rubinrot, fast schwarz. Im Bouquet entfalten sich intensive, vielfältige Aromen, die an vollreife Früchte, schwarze Kirschen, Pflaumen, getrocknete Blumen, Trockenfrüchte sowie allerfeinste Gewürze und einen Hauch von süßem Tabak erinnern. Die saftigen Gerbstoffe hinterlassen am Gaumen einen Eindruck von Wärme, Kraft und Eleganz.

Der Sinneseindruck überzeugt mit einer vielschichtigen, extrem finessenreichen Aromatik, die mit viel Schmelz und Komplexität den Gaumen auf Anhieb führt und in einem langen Finale voller Kraft und Eleganz endet.

Ein idealer Begleiter von allerlei Fleischgerichten und würzigen Speisen. Speziell Wild, Lamm, Grilladen und Schmorbraten passen perfekt, aber auch frische Pasta an kräftiger Sauce sowie gereifte Käse sind eine optimale Kombination. (16% Vol.)



**Cesanese Rosso Lazio IGT 2019**

0,75l – 11,95 € (1l / 15,93 €)

Die Sorte „Cesanese“ stammt aus der Provinz Frosinone in Latium. Die privilegierten Gebiete für den Anbau von Cesanese liegen rund um die Bergdörfer Affile und Piglio.

Cesanese ist eine ertragsarme, spät reifende Sorte, die sich für eine späte Ernte eignet. Die Traube ist klein, zerstreut und länglich, die Beeren oval und mittelgroß. Die Ernte findet erst Ende Oktober statt, da die Weinberge auf relativ hohen Hügelhängen liegen. Die spät reifenden Sorten garantieren normalerweise einen langlebigen Wein, je mehr Tage zwischen Blüte und Reife liegen, desto besser eignet sich der Wein für eine lange Reifung. Durch mehrmaliges untertauchen des Tresterhuts, einer spontanen Gärung bei 18-20 ° C für etwa 20 Tage, gefolgt von weiteren 10/12 Tagen Mazeration auf den Schalen, um die allerletzten Spuren von Tanninen zu extrahieren, aus denen die Schalen und Kerne der Cesanese-Traube bestehen, wird dieser Rotwein besonders reich und komplex. Nach der Mazeration in Edelstahl tanks reift der Wein für ca. 8-12 Monate in kleinen Eichenholzfässern, danach noch bis zu 6 Monaten in der Flasche.

Intensives Rubinrot. Intensive Aromen von Sauerkirschen, typisch für späte Sorten, gefolgt von würzigen Noten von weißem Pfeffer, schwarzem Pfeffer und Veilchen. Im Mund ist er weich, mit anhaltenden Tanninen und ausgeprägter Säure, wesentliche Kriterien für eine lange Reifung. (13,5% Vol.)

Er passt sehr gut zu süß-saurem Ragout aus Büffel Fleisch, zur Pasta mit Fleischsugo oder zu mittelreifen Käsesorten.

TOSCANA Tenuta S. Leonino – Montepulciano (TOSCANA)



**San Leonino - Governo all'uso Toscano IGT 2019**

0,75l – 12,95 € (1l / 17,27€)

Die Governomethode ist fast so lange bekannt wie der Chianti selbst. Die Hochphase war im 19. und Anfang des 20. Jahrhundert. In den fertigen Wein in Zementfässern aus Sangiovese-Trauben gekeltert, werden **Trauben** gegeben, **die 1 Monat getrocknet wurden**. Die an den Traubenschalen haftenden wilden Hefen starten eine zweite, spontane Vergärung, die in französischen Holzfässern stattfindet. Diese zweite Phase gibt dem Wein einen zusätzlichen Kick und macht ihn geschmeidiger, voller und samtiger. Chefönologe Andrea Lamberti ist ein wahrer Segen für das Weingut. Seine moderne, die Tradition aber respektierende Denkweise ist wegweisend.

Im Glas zeigt sich ein dunkelrubinroter Wein mit leicht violetten Sprenkeln. Er duftet intensiv nach Weichselkirschen, Veilchen und Holunder. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich und harmonisch, lässt die Zunge mit vielen leckeren Beerenaromen spielen und der Nachgeschmack hält lange an und verbindet leichte Vanilletöne mit Pflaumen- und Schokoladennoten.

Ideal für die tägliche Tafel, passt der Governo außergewöhnlich gut zu Wurstwaren wie Salami, Schinken, Wildschweinschinken und -salami, BBQ, Steaks, zu Fleischgerichten und würziger Pasta mit Ragout, er schmeckt aber auch „solo“ mit Freunden. (14% Vol.)

*Tenuta San Leonino empfiehlt: rosa gebratene Lammkotelets mit Rosmarinkartoffeln.*

OLIVENÖL

**Olivenöl „extra vergine“** gilt traditionell als sehr gesunder Beitrag zur Ernährung und als Bestandteil der „mediterranen Diät“. Kalt gepresstes Olivenöl ist, anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden, **ein reines Naturprodukt**. In Olivenöl sind viele hochwertige und lebensnotwendige Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthalten. Das enthaltene Vitamin E schützt die roten Blutkörperchen und wirkt vorzeitigem Altern entgegen. Außerdem reguliert es die Säureproduktion im Magen und wirkt heilsam bei Magengeschwüren.



**Olio Colle/Andreini Nilo - Colle di Compito/Toscana  
"ECLISSE" Olivenöl "extra vergine"**

1l – 19,95 €

Mit Nilo Andreini von Olio Colle haben wir vor vielen Jahren einen kleinen Olivenölproduzenten, gelegen in den sanften Hügeln zwischen Pisa und Lucca, ins Sortiment genommen, dessen Olivenöle unseren Erwartungen hinsichtlich Qualität und Preis mehr als erfüllt, der sich ausschließlich der Produktion von hochwertigem Olivenöl der Kategorie „extra vergine“ widmet. Olivenöl dieser Kategorie muss kalt gepresst sein und darf einen Säuregehalt von max. 0,8% haben.

Das Olivenöl „Eclisse“ ist seit vielen Jahren ein Klassiker in unserem Sortiment und Liebling unserer Kunden. Das hochwertige Olivenöl mit seinem niedrigen Säuregehalt von nur 0,23% ist deutlich besser als die Norm. Die Farbe ist grünlich-gelb mit goldenen Reflexen, im Geschmack ist es mild, fruchtig und delikates. Es ist bestens geeignet für Salatsaucen, für Pesto, Rinder- oder Lachscarpaccio oder frischen Fisch.