

## ZUNFTWEIN 2023

### **Montecucco rosso DOC Riserva 2018 Biologico CASTELLO COLLE MASSARI**

Claudio Tipa, seit jeher Liebhaber grosser Weine, erfüllte sich im Jahr 1998 – gemeinsam mit Maria Iris Bertarelli – Mutter von Ernesto Bertarelli – den Kindheitstraum eines eigenen Weinguts. Er führt den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Maria und der Schwester Maria-Iris. Heute umfasst die Colle Massari SPA bereits vier toskanische Güter, die allesamt nach den Kriterien der biologischen Landwirtschaft operieren: Das **Castello Colle Massari**, gekauft im Jahre 1999, **Grattamacco in Bolgheri** seit 2002, sowie die beiden Brunello di Montalcino-Güter **Poggio di Sotto** und **Tenuta San Giorgio**. Mit den vier Prachtsgütern fängt die Colle Massari SPA sozusagen die ganze Essenz der Toskana ein. So entstand deshalb die einzigartige Gelegenheit, eine unvergleichliche Vielfalt an Weinen erster Güte zu bieten.

Colle Massari produzierte seinen ersten Jahrgang im Jahr 2000, und bereits im Jahr 2014 wurde die Gruppe vom renommierten Gambero Rosso Guide zum „Keller des Jahres“ erkoren. Das Weingut befindet sich in Cinigiano, an den Ausläufern des Monte Amiata. Hier ist man auf etwa 320 Metern über Meer, rund 40 km nordöstlich von Grosseto in der DOC Montecucco. Diese ist für ihr besonders günstiges Mikroklima bekannt.



<b>Region</b>	Toscana
<b>Rebsorte</b>	80% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Ausbau</b>	18 Monate im Barrique, 12 Monate auf der Flasche
<b>Trinkreife</b>	6-8 Jahre
<b>Vinifikation</b>	Alkoholische Gärung und biologischer Säureabbau im Stahltank
<b>Auszeichnung</b>	94 Punkte James Suckling 92 Punkte Wine Spectator

1 dl Fr. 7.50

7.5dl Fr. 52.-

Preis inkl. 7.7% MwSt