



Montepulgo Magnum

Produzent	Masari
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Veneto Rosso IGT
Jahrgang	2011
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Merlot (100%)
Ausbau	5 Jahre im grossen Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	2.5 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2029
Inhalt	1.5 ltr

Eigentlich war Massimo del Lago als neuer Önologe auf dem Weingut Ornellaia vorgesehen, so der Wunsch von seinem Mentor und ex-Arbeitgeber Fausto Maculan vom Weingut Maculan. Zum Glück hat er die Stelle aber nicht angetreten, sondern lebt seinen Traum vom eigenen Weingut im Val d'Agno-Tal, mit seiner Frau Arianna und den zwei Kindern.

Es gibt in ganz Italien nur wenige Weine, die fünf und mehr Jahre im Holzfass ausgebaut werden. Wichtig dafür sind ganz gesunde Trauben und sehr geringe Stockerträge. Beides hat Massimo del Lago im Montepulgo vereint. Daraus entstand ein Wein mit Eleganz, Kraft und Komplexität. Und noch ein paar wichtige Details dazu: Lange Mazeration der Maische mittels Spontangärung, keine Schönung und keine Filterung, einfach nur Weinwerden-Lassen. Samtig-saftig im Gaumen, dicht gewoben und zugleich fein und elegant. Aromen von Waldbeeren, dunkler Schokolade und reifen Pflaumen prägen den zauberhaften Wein.