



Rosso di Montalcino

Tenuta Friggiali

Anbaugebiet: Italien / Toscana DOC

Rebsorte(n): Sangiovese Grosso

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 6 Monate im Holzfass und 6 Monate auf der Flasche.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Ein leuchtendes Rubinrot mit kirschroten Reflexen erstrahlt im Glas. In der Nase zeigt der Rosso ein verführerisches Bouquet von roten Kirschen, Waldbeeren und Veilchen. Am Gaumen besticht er durch seine Saftigkeit und seine seidigen, bestens eingebundenen Tannine. Der Abgang ist sehr elegant und angenehm lang. Ein Vorzeige-Rosso.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Zu diesem Rosso di Montalcino passen hervorragend klassische Gerichte der italienischen Küche wie Tagliatelle al Ragù, Lasagne, Steinpilzrisotto oder Pizza mit Prosciutto und Rucola. Ebenso harmoniert er wunderbar mit gegrilltem Kalbfleisch, Schweinsfilet, Poulet vom Grill oder einer Auswahl mittelgereifter Käsesorten.

Tenuta Friggiali – Brunello mit Familiengeschichte

Tenuta Friggiali zählt zu den authentischen Erzeugern Montalcinos. Das Weingut liegt auf der begehrten Südwestseite der Appellation, wo die warme Maremma auf die kühlen Winde des Monte Amiata trifft – ideale Bedingungen den für ausdrucksstarken Sangiovese.

Die Geschichte der Tenuta reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Die moderne Erfolgsgeschichte begann jedoch 1980, als Giovanni Peluso die ersten Weinberge erwarb und den Grundstein für das heutige Familienweingut legte. Heute führen seine Kinder Davide und Olga Peluso das Gut mit derselben Leidenschaft weiter.

Die Weinberge befinden sich auf 250 bis 400 Metern Höhe auf steinigem Boden, die den Weinen Frische, Eleganz und ein bemerkenswertes Reifepotenzial verleihen. Im Mittelpunkt steht der Sangiovese Grosso, aus dem charaktervolle Brunello di Montalcino mit klassischer Struktur, feiner Würze und viel Finesse entstehen.

Tenuta Friggiali wird noch heute von der Gründerfamilie geführt – eine Seltenheit in einer Region, in der viele Betriebe inzwischen Teil grosser Investorenguppen sind.

