



Toscana Rosso

Terre di Focaia
Tenuta Friggiali

Anbaugebiet: Italien / Toscana IGT

Rebsorte(n): Sangiovese

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Ein leuchtendes Rubinrot erfreut das Auge. In der Nase zeigen sich komplexe Aromen von reifen Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen überzeugt dieser Sangiovese mit einer eleganten Struktur und fein eingebundenen Tanninen. Der lange, anhaltende Abgang verleiht ihm zusätzliche Finesse und Ausdruckskraft.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Zu diesem Toscana Rosso passen hervorragend Tagliatelle mit Wildragù, Steinpilzrisotto, Lasagne alla Bolognese, gegrilltes Kalbskotelett oder mittlereifiger Pecorino.

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 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.

