

# ALTREVITI SANGIOVESE TOSCANA ROSSO 2019

## PALOLO E LORENZO MARCHIONNI



**Klarheit** klar  
**Farbe** mittleres Purpur  
**Sonstiges** -



**Intensität** mittel



**Süße** ● ● ● ● ●  
**Säure** ● ● ● ● ●  
**Bitterkeit** ● ● ● ● ●  
**Körper** ● ● ● ● ●  
**Holzeinsatz** ● ● ● ● ●  
**Tannin** ● ● ● ● ●  
**Komplexität** ● ● ● ● ●  
**Abgang** ● ● ● ● ●



**Bewertung** ausgezeichnet  
**Trinktemperatur** 14 bis 16 °C



**ANBAUGEBIET:** TOSKANA, ITALIEN

**REBSORTE:** SANGIOVESE

**PREIS:** 19,90 €

**AROMEN:**  
SCHWARZE KIRSCHEN ◀  
BROMBEERE ◀  
VEILCHENBLÜTE ◀  
BLAUE PFLAUME ◀  
ROTE JOHANNISBEERE ◀  
LAKRITZE ◀  
WALDBODEN ◀  
GEWÜRZNELKE ◀  
RÄUCHERSCHINKEN ◀

# WINZER

# WEIN

Altreviti ist ein Projekt von drei Freunden und langjährigen Weinprofis. Paolo Marchionni ist ein erfahrener Weinmacher in der Toskana. Ciro Beligni ist der Besitzer der authentischen Weinbar Le Volpi e l'Uva in Florenz und Bernardo Conticelli ist Weinautor und Experte für italienische Weine. Zusammen bewirtschaften sie einen 40 Jahre alten Weinberg am Fuße des Monte Giovi bei Rufina in der Toskana mit einer Größe von nur 1,5 Hektar. Daraus produzieren sie einen Weißwein und einen Rotwein. Zusammen sind es rund 4.000 Flaschen.

Der Weinberg liegt mit 450 Metern recht hoch über dem Meeresspiegel und ist nach Süden ausgerichtet. Der Boden besteht aus Lehm, Galestro und Albarese Gestein, welche im Chianti Classico an den besten Stellen zu finden sind. Vom ersten Jahr an, vor über 40 Jahren, wurde der Weinberg durchgängig biologisch bewirtschaftet.

Nach der Handlese werden die Sangiovese Trauben sanft angequetscht und es erfolgt eine spontane Gärung und Mazeration von rund 30 Tagen in offenen Behältern. Das weitere Reifen des Weins erfolgt in Betontanks und großen, alten Holzfässern für weitere 12 Monate.

"Ursprünglichkeit" ist ein Attribut, das in jeder Hinsicht auf Altreviti zutrifft. Der Wein ist so gemacht, wie man es sich romantisch vorstellt und wie es in der Realität kaum zu finden ist. Dem Weinberg und den Reben schenken die drei Freunde höchste Aufmerksamkeit. Die Arbeiten im Keller sind maximal schonend und minimalistisch. Quetschen, gären lassen, Absetzen, viel Zeit zum Stabilisieren und Klären geben, etwas Schwefel vor dem Abfüllen zugeben und fertig.

Auf diese Weise entsteht ein Wein, der im ersten Moment wild und ungestüm wirkt. Aber mit der Zeit und Luft entwickelt er sich zu einer wahren Weinpersönlichkeit.