



## A Quo, IGT, Costa Toscana 2020

Montepeloso

<b>Kategorie:</b>	Rotweine
<b>Artikelnummer:</b>	6003220
<b>Grösse:</b>	75cl
<b>Land:</b>	ITALIEN
<b>Region:</b>	Maremma, Toscana
<b>Alkohol:</b>	14.5%
<b>Rebsorte:</b>	Cabernet Sauvignon, Malvasia, Sangiovese
<b>Rating:</b>	Antonio Galloni
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2031
<b>Auszeichnung:</b>	Antonio Galloni: 91/100 Punkte
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

Die Liebe zum Wein führte Silvio Denz und Fabio Chiarello einmal mehr oder weniger zufällig an den gleichen Tisch. Aus dieser Begegnung wurde Freundschaft und aus der Freundschaft eine Partnerschaft auf Montepeloso. Die Gegend rund um Suvereto ist von beneidenswert stabilem Klima und ermöglicht dem Team von Montepeloso, praktisch Jahr für Jahr eine unglaubliche Konstanz in Qualität und Stil zu produzieren. Die Rebberge liegen allesamt in den Hügeln der Maremma, was zusammen mit dem nächtlichen, kühlen Wind vom nahen Meer für nicht zu hohe Temperaturen, präzise Frucht und perfekte Säure sorgt.

Die Arbeit in Weinberg und Keller ist geprägt von Fabio Chiarellos Wesen, dem eines absolut kompromisslosen Weinmachers in Kombination mit einem sympathischen Genussmenschen. Alle Weine sind so kraftvoll wie präzise und der beeindruckende Beweis, dass Montepeloso der noch jungen Region eine Identität gegeben hat, welche weit über das ewige Klonen sogenannter "Super-Tuscans" hinausgehen kann.

### Der Wein

A Quo ist der frische, jugendliche Draufgänger von Montepeloso aus den jüngeren Rebbergen aus einheimischen (autochthonen) sowie internationalen Rebsorten. Die Lese erfolgt von Hand, ausgebaut wird der A Quo für 12 Monate in ein- bis vierjährigen Eichenfässern. Nach dem Ausbau im Fass folgt eine weitere 12monatige Flaschenreife im Keller.

### Der Charakter

Unkomplizierter und sehr ansprechender Genuss aus der Toscana. Süsse Aromatik nach roten Kirschen und Beeren, am Gaumen viel Stoff, gute Säure und runden Tanninen. Perfekt zu typisch italienischer Küche.

