Villa Mongalli, Sagrantino di Montefalco "Pozzo del Curato"

2012 DOCG

Artikeltyp	Rotwein
Stilistik	Kräftiger Rotwein mit Ecken und Kanten
Land	Italien
Region	Umbrien
Produzent	Villa Mongalli
Flaschengrösse	75cl
Traubensorte	Sagrantino
Hauptgerichte	Edelstücke vom Tier, Geschmortes
Dessert und Käse	Käseauswahl rezent
Artikelnummer	3205512

Weinbeschrieb

Gekeltert aus der Sagrantino – Traube, einer der ältesten Traubensorte Italiens, braucht diese Trouvaille aus Umbrien vorallem eines: Zeit! Das Weingut Villa Mongalli begeistert auch hier mit seiner Weitsicht und lagert den Wein bis zur Trinkreife auf dem Weingut, was heute als absolute Ausnahme gilt. So präsentiert sich der „Pozzo del Curato" kraftvoll, warmherzig und ausdrucksvoll. Das Holz ist wunderbar eingebunden, die Mineralität kommt zum Tragen und die vielseitig Art lässt zu, dass der Wein zu den unterschiedlichsten Gerichten genossen werden kann. Auch trotz seines Alters kann dieser Wein noch problemlos weitere Jahre gelagert werden.

Villa Mongalli

Eingebettet in die malerische Hügellandschaft von Montefalco, im Herzen von Umbrien, liegt das Weingut Villa Mongalli. Der erste Wein auf dem Gut entstand erst im Jahre 2004. Die Familie Menghini kultiviert auf magnesiumreichen Böden mit viel Leidenschaft unter anderem die autochthone Rebsorte Sagrantino, eine der ältesten Traubensorten Italiens. Nur wenige Jahre nachdem der erste Tropfen abgefüllt wurde, ist Villa Mongalli zur Vorzeigekellerei emporgestiegen und begeistert die Weinliebhaber mit ihren herausragenden Weinen. Die Villa Mongalli gehört zu den wenigen Weingütern, die ihre Weine im eigenen Keller auslagert, und erst trinkreif auf den Markt bringt.