

## Veneto

### Costasera Amarone Classico della Valpolicella DOC

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

#### Degustationsnotizen

Dunkles, dichtes Rubinrot. In der Nase herrlich intensiv duftend nach reifen Pflaumen, Fruchtkompott, süssen, warmen Gewürznoten, komplex und finessenreich. Im Gaumen saftig, vielschichtig und dicht, wiederum feine, reife Aromatik, Erinnerungen an den Rumtopf werden wach. Eine Komposition süss-reifer Früchte mit einer sehr harmonischen Tanninstruktur, begleitet von einer eleganten Säure und langem, aromatisch nachhaltigem Abgang.

Weitere Informationen:

Das traditionsreiche Familienunternehmen Masi, das vom visionären Sandro Boscaini geleitet wird, ist eines der herausragenden Zugpferde und Aushängeschilder der Region, welches in den letzten Jahren für eine beeindruckende Qualitätsrevolution gesorgt hat – und gleichzeitig für eine Rückbesinnung auf die alten Traditionen und einzigartigen Besonderheiten – rund um Verona. Masi und Amarone – das sind fast zwei Synonyme. Auch wenn der Amarone nur etwa einen Zehntel der gesamten Produktion ausmacht, ist er doch das Paradeponferd und der ganze Stolz des Hauses. Und mithin des ganzen Veneto.



## Campofiorin Rosso del Veronese IGT 2010

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

### Vinifikation

Wurde früher noch gärungswarmer Trester des Amarone in den jungen Valpolicella gegeben, vermählt Masi heute den Jungwein mit ganzen, angetrockneten Trauben, um die gewünschte zweite Gärung einzuleiten. Dadurch erhält der Wein einen höheren Alkoholgehalt, Reichtum an Farbe und Tannin, sowie eine stärkere Aromenausprägung. Der Wein wird während 18 Monaten in grossen Holzfässern ausgebaut.



### Degustationsnotizen

Dichtes Rubin mit purpuren Reflexen. In der Nase fruchtig und würzig. Es zeigen sich Aromen von reifen, schwarzen Beeren, dunkler Konfitüre, Dörrfrüchten, Rosinen, aber auch warmwürzige Komponenten. Im Gaumen von ausgewogener Textur. Saftig-elegant, von einer animierenden Säure begleitet. Die Gerbstoffe sind präsent aber feinmaschig. Ein vollmundiger Körper mit einer vielschichtigen Gaumenaromatik, angenehm strukturiert. Der Abgang zeigt ist von guter Länge und aromatischer Nachhaltigkeit.

## Toscana

### Pèppoli Chianti Classico DOCG

90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Syrah

#### Degustationsnotizen

Dunkles Purpur; intensive Aromen von Kirschen, reifer schwarzer Frucht, etwas Schokolade und Vanille. Im Gaumen sehr geschmeidig, mit der typischen Sangiovese-Saftigkeit. Der Wein hat Biss und Schmelz zugleich. Ein Chianti classico, der die Vermählung von modernem und klassischem Winemaking sehr gut zeigt.



## Marchese Antinori Chianti Classico DOCG Riserva



90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, ergänzende Sorten

### Degustationsnotizen

Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen; in der Nase breitgefächerte Aromatik von Sauerkirschen, Brombeeren, Leder, etwas Unterholz und Rauch, begleitet von eleganten Barriquenoten. Im Gaumen gehaltvoll, mit geschliffenen Tanninen und frischer

Säure. Lang im Abgang mit herrlicher Komplexität.

## TIGNANELLO Toscanaigt

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc

Awards/Ratings: WeinWisser 18 Punkte

WineSpectator 89 Punkte

Decanter: "underthetaly's 50 greatestwines"!



### Vinifikation

Nach dem sanften Anquetschen der Trauben erfolgt die Maischegärung in 50-hl-Holzbottichen die alkoholische Gärung und in neuen, französischen Barriquen der biologische Säureabbau. Nach der sorgfältigen Assemblage wird der Jungwein in Barriquen während ca. 14 Monaten ausgebaut. Weitere zwölf Monate verfeinert er sich in der Flasche.

### Degustationsnotizen

Klassisches Samtrot mit dunklem Kern. Opulente Nase, offene Beerenfrucht, süsse Kirschen, getrocknete Rosinen, Nüssen und Trockenfrüchten. Dicht im Gaumen, geschmeidig, konzentrierte Süsse mit subtilem Säurespiel. Sehr gut ausbalanciert und anhaltend zum Finale.

## BRUNELLO BANFI

Brunello di Montalcino DOCG

Traubensorten Sangiovese

Awards/Ratings: WineSpectator 91 Punkte

Antonio Galloni 88 Punkte



### Vinifikation

Nur die besten Sangiovese-Trauben (regional Brunello genannt) werden für den Königswein der Toscana - den Brunello - verwendet. Die Maischegärung findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks während rund zwei Wochen statt. Nach dem biologischen Säureabbau wird der Jungwein für zwei Jahre in grossen französischen und slawonischen Eichenholzfässern ausgebaut. Anschliessend verfeinert der Wein zwölf Monate in der Flasche.

### Degustationsnotizen

Glänzendes Rubinrot; elegante Nase. Aromen nach Pflaumen, Weichselkirschenkompott, Dörrobst und feinen Röstnuancen, etwas Tabak. Schöne Aromadichte; kräftiger, wohlstrukturierter Körper. Präzise Tannine von guter Qualität. Der Abgang ist lang, elegant und präzise.

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2011

Traubensorten 45% Merlot, 41% Cabernet  
Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet franc

Awards/Ratings Parker 94 Punkte



### Vinifikation

Die Trauben für den Le SerreNuove werden von Hand geerntet und streng selektioniert. Jede Rebsorte und Parzelle wird separat vinifiziert. Daraus entstehen 54 verschiedene Basisweine. Die Jungweine reifen 18 Monate in neuen und gebrauchten Barriquen. Nach den ersten zwölf Monaten Reifezeit werden sie zu einer Cuvée vermählt und weitere drei Monate in Barriquen verfeinert. Danach ruht der Jungwein rund sechs Monate in der Flasche.

### Degustationsnotizen

Intensives, undurchdringliches Rubin; in der Nase verführerisch elegant. Nach schwarzen Johannisbeeren, Tabak, Kakao, Zedernholz und warmen Gewürzen duftend. Vielschichtige Aromadecke. Im Gaumen sehr dicht mit deutlicher Struktur. Noten von Zartbitterschokolade, edlem Holz, schwarzen Beeren und einem Hauch Vanille. Komplexe Aromatik. Der Abgang präsentiert sich mit seidigen Tanninen und sehr langem, perfekt ausbalanciertem Finale.

## MONTEFALCO ROSSO 2009

Traubensorten      70% Sangiovese, 15% Sagrantino,  
15% Merlot



### Vinifikation

Nach der separaten Lese der Trauben folgt die Vergärung in Stahltanks. Der Ausbau und Verfeinerung geschieht für einen Teil des Jungweins während zwölf Monaten in grossen Holzfässern à 5 hl und französischen Barriquen, der andere Teil wird im Stahltank ausgebaut. Nach der Vermählung der beiden Partien ergibt dies eine schöne Kombination aus frischer Frucht und Röstaromen vom Fassausbau.

### Degustationsnotizen

Intensives Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase sehr fruchtbetont und ausladend. Es zeigen sich Aromen von getrockneten Früchten, Himbeeren, etwas Vanille. Dazu paaren sich Röstaromen und dunkle Schokolade. Im Gaumen kräftig und kernig, mit saftiger Säurestruktur. Die Gerbstoffe sind präsent und geben dem Wein einen stoffigen Charakter. Die Aromen der Nase wiederholen sich. Der Abgang ist von guter Länge, strukturgeprägt und von guter aromatischer Nachhaltigkeit.



## Puglia



### TORCICODA 2011

Traubensorten	100% Primitivo
Awards/Ratings Punkte	WineSpectator Beste Weine Italiens

#### Vinifikation

Die Maischegärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur (28 - 32° C) während 20 Tagen in Edelstahltanks. Anschließend wird der Wein zwölf Monate in französischen und ungarischen Barriquen sowie weitere zehn Monate in der Flasche ausgebaut und verfeinert.

#### Degustationsnotizen

Dunkles Kirschrot; delikates, vielschichtiges Bouquet von roten Beeren, vollreifen Pflaumen, getrockneten Feigen, unterlegt von feinen Röstnoten, Noten nach Mandeln und Lakritze. Saftig im Gaumen, feine Würznuancen und dunkelbeerige Frucht; geschmeidig die Tannine, lang anhaltend das Finale.

## Sardenia

### TANCA FARRÀ 2008



Traubensorten      50% Cannonau, 50% Cabernet  
Sauvignon

Awards/Ratings      Gambero Rosso 2013 Winery of the year

#### Vinifikation

Die beiden Traubensorten werden separat gelesen und vinifiziert. Nach der Assemblage folgt ein dreijähriger Ausbau in Barriquen und grossen Holzfässern. Anschliessend reift der Wein sechs Monate in der Flasche.

#### Degustationsnotizen

Mittleres Rubin mit granatroten Reflexe, Aufhellung zum Rand hin; betörende, süssliche Nase nach reifen, roten Beeren, Weichselkirschen, Pflaumenkompott und warmen Gewürzen. Weicher Auftakt, im Gaumen würziger als in der Nase. Dezent Röstaromen, warme Gewürze, etwas Tabak, reifes Cassis. Ausgewogen, fleischig und schmeichelnd im Abgang. Ein exzellent gelungener sardischer Vertreter mit internationalem Touch.

## Sicilia

### REGALEALI ROSSO 2010



Traubensorten      Nero d'Avola

Awards/Ratings      Parker 87 Punkte

#### Vinifikation

Nach der Vinifikation in thermokontrollierten Edeltanktanks wird der Jungwein während sechs bis acht Monaten in grossen, slawonischen Eichenholzfässern ausgebaut.

#### Degustationsnotizen

Rubinrote Farbe; intensive, fruchtig-würzige Nase mit Noten von reifen, süssen, kleinen Beeren, Sauerkirschen. Im Gaumen kraftvoll, mit geschmeidigem Gerbstoff und schöner Würze. Ein ausgewogener Wein von guter Konzentration - süffig und gefällig.

## Piemonte

### BARBARESCO 2009

Traubensorten 100% Nebbiolo

Awards/Ratings Parker 92 Punkte



#### Vinifikation

Die Nebbiolo-Trauben werden nach der Lese gepresst und die Maische in Stahltanks vergoren. Anschliessend folgt der Ausbau während 20 Monaten in grossen Holzfässern.

#### Degustationsnotizen

Sattes Rubin mit kirschroten Reflexen. Die Nase elegant und verführerisch, mit feiner Süsse. Typischer Nebbiolo-Duft nach Weichselkirschen, Rosenblüten, Dörrobst, Nüssen, etwas Tabak und dezentem Unterholz. Ein eleganter, lebendiger Auftakt. Dann kräftig im Gaumen, mit feingeschliffenen Tanninen und gut eingebundener Säure. Die Aromen der Nase wiederholen sich und bleiben gebündelt bis in den langen und vielschichtigen Abgang.

## BAROLO BATASIOLO 2009

Traubensorten 100% Nebbiolo

Awards/Ratings Parker 89 Punkte



### Vinifikation

Für den Barolo dürfen nur Nebbiolo-Trauben der Gemeinde Barolo verwendet werden. Die Trauben werden nach der Lese sanft angequetscht und als Maische vergoren. Danach gelangt der Jungwein für 2 Jahre in traditionelle, grosse Fässer aus slawonischer Eiche zum Ausbau und ruht dann ein weiteres Jahr in der Flasche.

### Degustationsnotizen

Mittleres Granatrot mit purpurroten Reflexen; in der Nase elegante Würznoten, etwas trockener Waldboden, Dörrobst und reife Kirschen. Im Gaumen feine Fruchtsüsse im Auftakt, etwas getrocknete Rosenblüten, Pflaumen, Waldkräuter und Dörrobst. Der Wein zeigt eine kräftige Struktur mit präsenten, feinkörnigen Tanninen, auslaufend in einem langen, elegant geschliffenen Finale.

## GIACO 2010 BiologischerAnbau

Traubensorten      50% Cabernet Sauvignon, 30%  
Cabernet franc, 20% Merlot



### Vinifikation

Die Traubensorten stammen aus biologischem Anbau und werden separat angepflanzt, gelesen und im Stahltank vergoren. Nach der Vermählung der Sorten reift der Jungwein neun bis zwölf Monate in französischen Eichenholzfässern à 225 und 350 l. Gesamthaft werden nur ca. 9'000 Fl. abgefüllt.

### Degustationsnotizen

Dunkles Purpurrot; betörende Nase nach Waldbeeren, unterlegt von delikaten Gewürz- und Röstnoten. Im Gaumen saftig und gut ausbalanciert, modern, mit viel Frucht und Schmelz. Elegante Barriquenoten klingen im mittellangen Finale nach.