



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

TENUTA MONTE ZUNTA - CRU

Ischia Piediroso Doc

Denominazione Di Origine Controllata

Weinberg:

Die Trauben (Piediroso und Cabernet Sauvignon) wachsen in S. Angelo, auf dem Hügel Monte Zunta bei 450 Metern über dem Meeresspiegel in unserer besten Lage. Im Jahre 2012 neu bepflanzt, gilt dieser Weinberg als heroisch, da man ihn nur über einen sehr beschwerlichen Fußweg erreichen kann. Hier befindet man sich am südlichsten Punkt der Insel Ischia, und man hat ein atemberaubendes Panorama auf das Fischerdorf S. Angelo. Die Trauben werden in perfektem Reifestadium rigoros per Hand gelesen, und die Ernte findet nicht vor Anfang Oktober statt.

Weinbereitung:

Nachdem die Trauben entrappt wurden, kommen sie mit Hilfe von Reinzuchthefen zur Maischegärung in Edelstahltanks. Nach ungefähr 20 Tagen wird der Jungwein von den Schalen getrennt, und reift anschließend 12 Monate in Barriques aus französischer

Eiche. Danach reift der Wein in Amphoren aus Terracotta (400 lt) 6 Monate weiter.

Produktion: 125 Stück/ Jahrgang, nummeriert

Verkostung und Speiseempfehlung:

Der Tenuta Monte Zunta präsentiert sich in intensiven rubinroter Farbe mit violafarbenen Reflexen. An der Nase vernimmt man sofort balsamische Noten, würzige Noten, aber auch Noten roter Früchte wie schwarze Kirsche und Heidelbeeren, Kakao und Lakritz. Am Gaumen vernimmt man eine beachtliche Struktur des Weins, die imposant und gleichzeitig harmonisch ist. Das lange Finale hat eine leichte Würze. Wir empfehlen den Wein ein paar Stunden vor Verzehr zu karaffieren, damit die Atmung des Weins gewährleistet wird. Serviert bei 16-18°C, ein ausgezeichneter Begleiter zu deftigen Fleischgerichten, geschmorten Braten, gegrilltem roten Fleisch, Rotwild, Wildschwein und Gulasch. Wir empfehlen ihn zu Hirschfilet in Rotwein-Preiselbeerensauce.

