



TENUTA VALDICAVA

TENUTA VALDICAVA

TENUTA VALDICAVA

Italien · Toscana



» Extreme **quality** in tiny **quantities**. «



1

Rosso di Montalcino DOC

- Sangiovese Grosso
- 8–10 Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern (slowenischer Eiche) ausgebaut, anschliessend für weitere vier Monate auf der Flasche gereift
- 16–18°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0025

Struktur intensiv, vielschichtig
Aromatik fruchtig, würzig
Passt zu Pizza, Pasta/Teigwaren, Lasagne

2

Brunello di Montalcino DCG

- Sangiovese Grosso
- Mindestens 2 Jahre in Eichenfässern verschiedener Grössen und Herkunft ausgebaut und anschliessend auf der Flasche gelagert
- 17–19°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0024

Struktur intensiv, samtig, harmonisch
Aromatik fruchtig, erdig
Passt zu Pilzvorspeisen, T-Bone-Steak, Risotto

3

Brunello di Montalcino Madonna del Piano Riserva DCG

- Sangiovese Grosso
- 24–36 Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern (slowenischer Eiche) ausgebaut und anschliessend für weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift
- 17–19°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0022

Struktur gehaltvoll, vielschichtig, komplex
Aromatik fruchtig, erdig, herb
Passt zu Wild, Brasato mit Gnocchi, Steinpilzrisotto



TENUTA VALDICAVA

Italien · Toscana

GESCHICHTE 1953

Gründung Seit 1987 führt Vincenzo Abbruzzese die Tenuta Valdicava im Norden des Montalcino-Gebietes. Das Anwesen wurde aber schon im Jahr 1953 durch Martini Bramante, seinem Grossvater mütterlicherseits erworben. 1968 begann die erste Brunello-Produktion. Allerdings wurde erst ab 1977 Weine unter einem eigenen Label auf den Markt gebracht. Heute arbeitet Vincenzo Abbruzzese jeden Tag, ausser bei Regen, in den Reben. Denn hier entsteht gemäss seiner Überzeugung die Qualität des Weines. Demzufolge misst er dem Rebbau und der Pflege der Reben höchste Priorität bei. Um hervorragende Trauben produzieren zu können, muss die Rebe Entbehrungen und Erschöpfung hinnehmen. So werden die Reben ihr Bestes hervorholen.

Inhaber / Winzer Vincenzo Abbruzzese
Winzer / Berater Attilio Pagli

SOCIAL MEDIA

valdicava.it

HIGHLIGHTS Ratings

Es gibt nur wenige Brunelli, bei denen vom ersten Schluck an die Weltklasse klar wird. Auch die aktuellen Jahrgänge von Valdicava haben Höchstnoten von Robert Parker erhalten. Der aktuelle Brunello di Montalcino 2008 staubte 98 Parker Punkte ab. Der 2008 Zeigt exzellente Fruchtaromen, unterstrichen mit einer leicht rauchigen Note und einem intensiv, floralem Bouquet mit Teeblättern. Ein äusserst eleganter Wein mit einer schönen Säure, die den Wein frisch und vielschichtig wirken lässt. Auch der Madonna del Piano 2003 weist eine unkomplizierte und reife Intensität vor. Die feinen Tannine und dunklen Früchte ähneln anderen Brunellos in der Region, jedoch gibt es hier eine grössere Konzentration und Dichte. Dieser Jahrgang ist intensiv, üppig und mit sehr reifen Aromen gefüllt. Nach 10 beziehungsweise 15 Jahren Flaschenreife, entwickelten diese Weine wunderbar harmonische Tannine. Dazu werden Wild, Brasato mit Gnocchi, Steinpilzrisotto, Bistecca alla Fiorentina, Pilzgerichte und Risotto empfohlen. Wem jetzt das Wasser im Mund nicht zusammenläuft, kennt Valdicava noch nicht!

TERROIR 19 ha

Die Rebberge von Valdicava, 19 Hektar umfassend, befinden sich an den Hängen des Montosoli-Hügels auf 300 m.ü.M. Die Parzellen weisen unterschiedliche Bodenverhältnisse und mikroklimatische Bedingungen auf. In diesen Fragen lässt er sich von keinem Geringeren als dem anerkannten Dottore Andreas Paoletti beraten, der auf dem Gebiet des Rebbaus eine Kapazität ist. Entsprechend sind die einzelnen Parzellen mit terroir-spezifischen Unterlagsreben und mit bis zu vier verschiedenen Klon-Selektionen der Rebsorte Sangiovese, die in dieser Zone Brunello genannt wird, bestockt. Hohe Stockdichte pro Hektar, Dauerbegrünung überall dort, wo die Reben dies benötigen, konsequente Laubarbeiten, tiefe Ernteerträge, Handlese zum optimalen Reifezeitpunkt, um nur die wichtigsten Massnahmen zu nennen, sind für Vincenzo Abbruzzese eine Selbstverständlichkeit und unbedingte Voraussetzung für den Qualitätsrebbau. Das Übrige liegt in der Macht der Natur.