Martel.
Wein geniessen.

Vino Nobile di Montepulciano 2021

DOCG, Mulinvecchio
Contucci

Sangiovese, Canaiolo nero, Colorino, Mammolo

2021

Toskana

Montepulciano

Charcuterie, Italienische Speisen aller Art, Lamm, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Trüffelgerichte, Wild

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

naturnah

14.00 % Vol.

schwerer Wein

Contucci

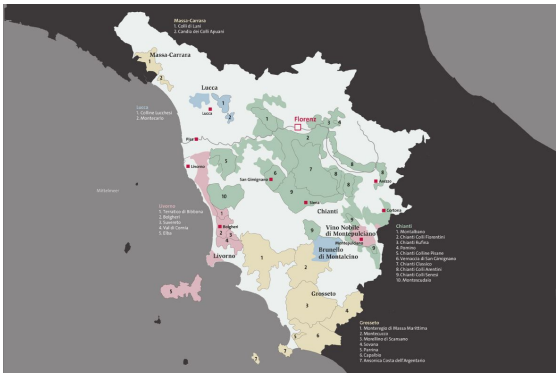
Zum Wein

Dieser Vino Nobile di Montepulciano DOCG aus der Einzellage Mulinvecchio wird aus 80% Sangiovese sowie jeweils 10% Canaiolo Nero und Colorino vinifiziert. Nach 30 Monaten Ausbau in grossen Eichenfässern reift der Wein mindestens weitere 6 Monate in der Flasche. Resultat ist ein klassischer, tiefgründiger Vino Nobile mit schöner Sangiovese-Frucht, Kraft, Saftigkeit und auffallend feinen Tanninen.

© Martel AG St.Gallen

Italien / Toskana / Montepulciano

Winzerportrait Contucci



Andrea Contucci, Besitzer

Weingut

1008

23 ha

Besitz: Familie Contucci
Gutsleitung: Andrea Contucci
Weinbereitung: Alamanno Contucci

Rot: Sangiovese

Sand, Ton

Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau

naturnah

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Contucci ist eine Institution in Montepulciano und die älteste Winzerfamilie der Stadt. Die Geschichte reicht bis ins Jahr 1008 zurück, was über 40 Generationen Weinbau bedeutet. Damit ist Contucci nicht nur ein Weingut, sondern ein Stück lebendige Kulturgeschichte der Toskana. Der Betrieb steht exemplarisch für den klassischen Vino Nobile di Montepulciano. Alles stammt aus eigener Produktion, die Rebberge liegen auf verschiedenen Hängen rund um Montepulciano.

Einzigartig

Das Herz des Weinguts befindet sich im Palazzo Contucci, direkt am Hauptplatz von Montepulciano. Der historische Palast gehört der Familie seit Jahrhunderten, der heutige Bau stammt aus dem Jahr 1517. Im Inneren befindet sich ein mittelalterlicher Weinkeller. Es ist der einzige historische Keller dieser Art in Montepulciano, der noch aktiv genutzt wird. Die Räume sind eng und verwinkelt, die Arbeit ist entsprechend anspruchsvoll. Auch die Fassgrössen müssen sich den niedrigen Decken anpassen. Dieser Ort ist mehr als ein Keller. Fresken erzählen die Geschichte der Familie, und der Blick über das Tal gehört zu den eindrucksvollsten der gesamten Region. Wer hier steht, spürt unmittelbar die Verbindung von Geschichte, Landschaft und Wein.

Überblick

Die Familie Contucci bewirtschaftet heute rund 23 Ha Rebberge rund um Montepulciano. Die Weinberge liegen auf unterschiedlichen Hängen und Böden, was den Weinen eine grosse Vielfalt an Ausdruck verleiht. Der Fokus liegt klar auf Sangiovese, der hier traditionell Prugnolo Gentile genannt wird. Im Rebberg arbeitet die Familie sehr sorgfältig und naturnah. Herbizide und chemische Düngemittel werden seit Jahren nicht mehr verwendet, stattdessen kommen mechanische und natürliche Methoden zum Einsatz. Besonders auffällig sind die sehr feinen, präzisen Gerbstoffe. Die Weine besitzen Struktur und Kraft, bleiben aber elegant und harmonisch. Wer Contucci besucht, versteht schnell: Hier geht es nicht nur um Wein. Es geht um Geschichte, Tradition und ein Weingut, das seit über tausend Jahren Teil dieser Landschaft ist.

Emotionen

Ein Glas Wein voller Geschichten und einer Geschichte, die über 1'000 Jahre zurückreicht: Contucci-Weine wirken klassisch, tiefgründig und authentisch. Sie zeigen die typische Frucht des Sangiovese, ergänzt durch ätherische Noten, mediterrane Wärme und gleichzeitig bemerkenswerte Frische.

«Flüssige Geschichte aus Montepulciano.»

— Martel über Contucci

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen