Martel.
Wein geniessen.

Giorgio Primo 2014

Toscana IGT
Tenuta La Massa

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

2014

Toskana

Chianti Classico

Hartkäse, Italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild

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

naturnah

15.00 % Vol.

schwerer Wein

Tenuta La Massa

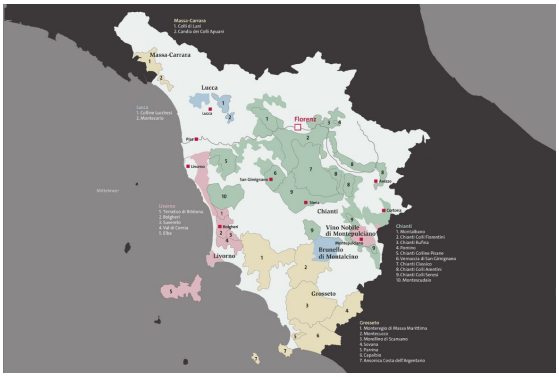
Zum Wein

Der Giorgio Primo präsentiert als Paradepferd von La Massa die Essenz der besten Parzellen. Er wird 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Ein beeindruckend mächtiger, ausdrucksstarker Wein, zweifellos zur Elite der Art Toscana gehörend, stilistisch mit einem Touch St-Emilion.

© Martel AG St.Gallen

Italien / Toskana / Chianti Classico

Winzerportrait Tenuta La Massa



Giampaolo Motta, Besitzer

Weingut

	14. Jahrhundert
	45 ha
	Besitz: Giampaolo Motta Gutsleitung: Giampaolo Motta Weinbereitung: Stéphane Derenoncourt
	Rot: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Petit Verdot
	Kalk, Ton

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Die Tenuta La Massa ist stark verbunden mit einer der markantesten Persönlichkeiten des modernen Chianti Classico. Giampaolo Motta hat das Weingut zu einer eigenständigen Stimme der Toskana geformt. Seine Weine verbinden Herkunft, Struktur und saftige Frucht mit einer klaren, präzisen Handschrift. Diese Weine strahlen und sind weltbekannt.

Einzigartig

Der gebürtige Neapolitaner Giampaolo Motta gehört zu den prägendsten Figuren des modernen toskanischen Weinbaus. Er ist ein aussergewöhnlich umtriebiger und kompetenter Winzer, voller Ideen und mit einer klaren Vision. Über die Jahre hat er seinen eigenen Stil entwickelt und sich eine treue internationale Fangemeinde aufgebaut. Motta gelingen sogar in schwierigen Jahren wie 2023 tolle Weine. Er hat das Händchen dafür und entscheidet pragmatisch, wenn den Reben etwas fehlt.

Überblick

Die Rebflächen erstrecken sich in der Conca d’Oro in Panzano über rund 25 ha und liegen zwischen etwa 315 und 460 m ü. M. Angebaut werden vor allem Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Hier sind die Böden geologisch komplex und bestehen aus Mergel, Kalkstein sowie quarzreichem Sandstein. Eine umfassende Terroir-Studie, die ab 2002 durchgeführt wurde, bildet heute die Grundlage für die Bewirtschaftung der einzelnen Parzellen. Mehrere Wetterstationen liefern zusätzliche Daten über das Mikroklima und unterstützen die Entscheidungen im Rebberg. Die Pflanzdichte liegt (ähnlich wie in Bordeaux) bei gut 6’000 Rebstöcken pro Hektar, die Erträge werden bewusst niedrig gehalten. Motta sucht die präzise Frucht. Die Weine reifen anschliessend in französischen Barriques und bleiben zunächst auf der Feinhefe, die regelmässig bewegt wird, um Struktur und Balance zu fördern. Der Merlot Asiram steht exemplarisch für diesen Anspruch. Der Wein wurde von Falstaff mit 100 Punkten ausgezeichnet und zählt zu den grossen Merlots der Welt.

Emotionen

Giampaolo Motta ist eine Naturgewalt. Kaum ein Winzer der Region arbeitet mit vergleichbarer Energie, Kompetenz und Konsequenz an seinem Projekt. Mottas Leistung und seine Weine beeindrucken uns durchs Band.

Fun Fact

Der Weinname Asiram ist Mottas persönliche Hommage an seine Mutter: Rückwärts gelesen ergibt Asiram den Namen Marisa.

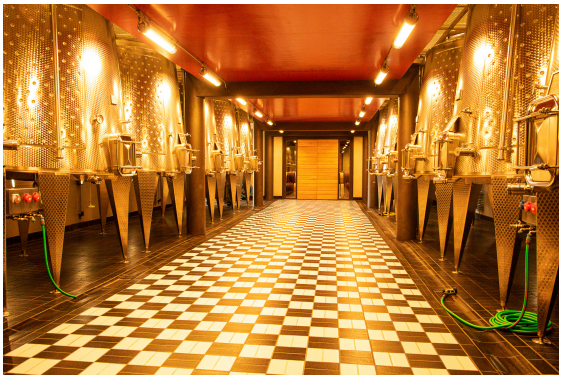
«Winzer und Visionär
Giampaolo Motta ist eine
Naturgewalt.»

© Martel AG St.Gallen

Martel über La Massa

© Martel AG St.Gallen

Impressionen



© Martel AG St.Gallen