













Martel.
Wein genießen.

Giorgio Primo 2020

Toscana IGT
Tenuta La Massa

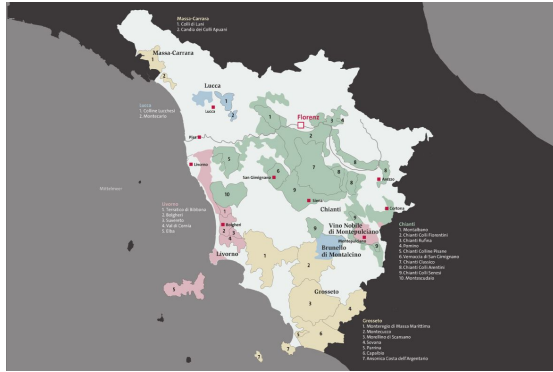


-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
-  2020
-  Toscana
-  Chianti Classico
-  Hartkäse, Italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Wild
-  mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  naturnah
-  14.50 % Vol.
-  schwerer Wein
-  Tenuta La Massa

Zum Wein

Der Giorgio Primo präsentiert als Paradeponferd 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.

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

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

Die Rebberge von Tenuta La Massa liegen in der Conca d'Oro von Panzano, einer der besten Lagen des Chianti Classico, die einem Amphitheater gleicht. 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.

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.

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 über La Massa

Impressionen

