



Italien



Weinprofil **Folle** Conero DOCG Riserva 2011

Eleonora und Paolo Berluti – jung, innovativ und voller Ideen, Enthusiasmus und Mut. Önologen und Macher von *La Calcinara*. 20 Hektar Land im Naturreservat *Monte Conero* in den Marken mit Weinbergen, Olivenhainen und Wald nennen sie ihr Eigen. Ihr Credo: Respekt für das einzigartige Terroir und den Zyklus von Mutter Natur.

Mit ihrem *Folle* präsentieren sie einen sortenreinen Montepulciano aus einer Einzellage von besonderer Güte. Der Weinberg befindet sich 200 Meter über dem Meeresspiegel auf der Gemarkung des Dörfchens Candia und zeichnet sich durch eine gute süd-östliche Exposition und einen mageren Boden aus, der von Lehm, Sand und Kalkstein geprägt ist.

Die sorgsam handverlesenen Trauben werden nach einer 4 tägigen, gekühlten Mazeration manuell gepresst und für volle 45 Tage während der Gärung auf den Häuten belassen. Anschließend darf der Wein zunächst für 18 Monate in französischen Barriques und anschließend noch ein Jahr auf der Flasche reifen.

Das Ergebnis dieser mühevollen Arbeit kann sich sehen lassen. Im Glas zeichnet sich der *Folle* durch seine intensive, rubinrote Farbe mit leichten Granatreflexionen aus. Er hat ein komplexes Bouquet mit nur einem Hauch von Kakao und einigen erdigen Aromen. Auf dem Gaumen ist er dann vollmundige und saftig und die Tannine sind weich und geschmeidig.

Jahrgang:	2011
Erzeuger:	Eleonora und Paolo Berlutti /
Region:	Cornero Marken
Rebsorten:	100% Montepulciano
Boden:	Lehm, Sand und Kalkstein
Ertrag:	70 hl/ha
Ausbau:	18 Monate in neuen und zweitbefüllten französischen Eichenbarriques 12 Monate Flaschenreife
Alkohol:	15,5 % Vol.
Optimaler Genuss:	bei 18°C bis 2026
Küche:	Wild, Rostbraten und Roastbeef und auch gegrilltem Fleisch mit Balsamico-Essig.



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087