

VOLIERO



2019 Rosso di Montalcino - Voliero/Uccelliera

Vinous91

2006 entschied sich Andrea sein zweites Projekt VOLIERO zu starten, sich von seinem Restaurant in Siena zu trennen und sein gesamtes Engagement den Projekten Uccelliera und Voliero zu widmen.

Vinous: "Der Rosso di Montalcino 2019 hebt sich mit einem hübschen Kräuter- und Blumendisplay hervor und gewinnt mit der Zeit im Glas an Intensität, Walderdbeeren und braune Gewürze mit einem Hauch von weißem Pfeffer und Rauch kommen hervor. Er verfügt über seidige Texturen über einem mittelkräftigen Rahmen mit Massen von reifen roten und schwarzen Beeren, denen salzige Mineralien gegenüberstehen. Eine herrliche innere Süße verweilt und verjüngt sich zu darunter liegenden säuerlichen Zitrusfrüchten. Hier ist ziemlich viel los für einen Rosso, der durch kurzfristiges Kellern noch ausdrucksvoller werden kann."



Voliero (Uccelliera)

Andrea Cortonesi has turned in a fabulous repeat performance with his Voliero wines. These vineyards on the northern side of Montalcino give Cortonesi the raw materials to craft wines that show the elegant, refined side of Sangiovese. They are a wonderful contrast to the richer, more muscular wines Cortonesi makes at Uccelliera.

ITALIEN

Toskana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen.

Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekanntesten Weißweine der

Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vino Santo - ein aufgespritztes Süßwein, auch heiliger Wein genannt - welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht

Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola"

(Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super - Toskanern wie zum Beispiel:

Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole Torte oder Fontalloro.