

VOLIERO



2017 Rosso di Montalcino - Voliero/Uccelliera

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.

Im Glas präsentiert sich der Rosso di Montalcino mit einem mittleren Granatrot In der Nase überraschend frische schwarze Früchte mit floralen Noten Am Gaumen süßlich zarte Tannine mit anhaltend samtig weichem Abgang



Uccelliera

Andrea Cortonesi, dessen Familie in Castelnuovo dell'Abate verwurzelt ist, konnte dort 1986 ein Bauernhaus mit Grundstück erwerben und so die Tradition fortsetzen. Die natürliche Eignung des Bodens für den Anbau von Wein und Olivenbäume zusammen mit seinem unternehmerischen Geist halfen, den neu erworbenen Besitz in einen vorwiegend dem Weinbau gewidmeten Landwirtschaftsbetrieb zu verwandeln. Der ursprüngliche Name "Uccelliera" (Vogelhaus) wurde beibehalten. Die Weingärten erstrecken sich über sechs Hektar. Sie sind mit Reben eines ausgewählten Klons und erhöhter Pflanzdichte bestockt. Die Ausrichtung der Reihen, die sorgfältige Handarbeit im Weinberg sowie das Ausdünnen der Trauben ermöglichen perfekt gereifte, aromareiche Beeren - unabdingbare Voraussetzung für ausgewogene, gut strukturierte Weine

ITALIEN

Toscana

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 bekannteste Weißwein 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 aufgespritzter 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.