



# SANGIOVESE MODIGLIANA DOC, "ACERETA"

Modigliana, Emilia-Romagna

## 2021



Granatapfel, Cranberry, Blutorange, Eukalyptus, Pinie und Rosmarin. Integrierte Säure mit viel Mineralik und fast schon salzigen langen Abgang.

Die Reben des "Acereta" wachsen inmitten der Wälder im westlichsten Tal von Modigliana auf etwa 400 Meter. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Sandstein, Mergel und etwas eisenreichen Ton ergänzt. Da die drei Täler (noch) keine offiziell anerkannte eigene geografische Einheit ist, hat Giorgio die Namen für seine Weine leicht abgeändert, um den spezifischen Ursprung auf dem Etikett angeben zu können. Denn er will die feinen Unterschiede des Terroirs der drei Täler von Modigliana durch seine Weine aufzeigen. So werden seine drei Sangiovese alle gleich hergestellt. Geerntet wird von Hand, die Trauben spontanvergoren und dann nach einer langen Mazeration in Betontanks gereift. Die Frucht mischt sich gekonnt mit waldig-balsamischen Noten und zeigt eindruckliche Tiefe und viel Potential auf, ist aber schon jetzt bereit zum Geniessen und öffnet sich mit mehr Luft.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	rot
Traubensorte:	Sangiovese
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Kalkmergel, Sandstein, eisenreicher Ton
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Pici mit Pilzsauce, Paccheri al sugo, Pizza in allen Variationen



# MUTILIANA, GIORGIO MELANDRI



In den Ausläufern des Apennins liegt das kleine Weinbaugebiet Modigliana. 80 Prozent des Gebietes ist mit Wald bedeckt, doch finden sich versteckt zwischen den Steineichen, Zypressen und Pinien noch immer vereinzelte Rebberge. Seit Hunderten von Jahren wird hier Sangiovese angebaut und so hat auch der hochangesehene Weinjournalist Giorgi Melandri begonnen hier charaktervolle und frische Sangiovese mit viel Tiefe und Reifepotential zu produzieren, die ausschliesslich im Beton angebaut werden.

Giorgio Melandri verkostete über zwei Jahrzehnte lang unzählige Weine für den italienischen Gastronomie- und Weinführer Gambero Rosso mit ihren bekannten "Tre Bicchieri" - Auszeichnungen, bevor er als Berater von Weinbetrieben und der Gastronomie sowie als freier Journalist tätig wurde. 2015 entschied er sich dazu, seine eigenen Weine zu produzieren; Sangiovese wie er sie selber am liebsten trinkt. Da er in seiner früheren Arbeit bereits tausende Sangiovese aus den unterschiedlichsten Regionen und Appellationen degustierte war ihm schnell klar, wohin es ihn zieht - in die von Wälder durchzogenen höheren Lagen in Modigliana. Da er weder eigene Rebberge noch einen eigenen Weinkeller besitzt, tauschte er sich viel mit dem renommierten Önologen und Winzer Francesco Bordini der Villa Papiano aus und pachtet nun ausgewählte Weinberge mit alten Reben, die zwischen 400 bis 700 Meter über Meer wachsen. Seine Weine aus den Tälern "Tramazzo", "Ibola" und "Acerreta" werden alle in eigenen 1000- und 2000-Liter Zementtanks angebaut, die im Weinkeller von Francesco stehen, und zeigen ein eindrückliches Reifepotential auf. Darüber hinaus gründete er die Vereinigung "Stella dell'Appennino Modigliana". Sie vereint 10 kleine, handwerklich arbeitende Winzerfamilien in Modigliana mit dem Ziel, dieses besondere Terroir weiter zu fördern. Dabei stützt er sich auf sein und das profunden Wissen von Bordini über die Region im Allgemeinen und des Sangiovese im Besonderen.