



# SANGIOVESE MODIGLIANA DOC, "TRAMAZO"

Modigliana, Emilia-Romagna

## 2021



Eukalyptus, Piniensprössling und Kamillentee. Waldfrüchte, Strohlume. Belebte Säure mit robusten Gerbstoffen und Reifepotential.

Die Böden im Tramazzo-Tal sind geprägt sind von Mergel, Sandstein und etwas rotem Ton. Umringt von Wäldern wachsen die Reben auf über 600 Meter. Die drei Täler von Modigliana - Acereta, Tramazzo und Ibbola - liegen nah beieinander und weisen ähnliche Böden auf, dennoch sind subtile Unterschiede erkennbar. Giorgio Melandri arbeitet eben diese in seinen Weinen heraus und vinifiziert deshalb seine Sangiovese aus den jeweiligen Tälern identisch. Die Trauben werden von Hand geerntet und spontanvergoren. Nach einer langen Mazeration reift der Wein dann in Betontanks. "Tramazo" ist ein eleganter und doch robuster Sangiovese. Öffnet sich mit Luft und zeigt viel Komplexität und Reifepotential mit waldig-balsamischen Noten, einer guten Säurestruktur und präsenten Gerbstoffen.

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



# 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 Wäldern 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 profunde Wissen von Bordini über die Region im Allgemeinen und des Sangiovese im Besonderen.