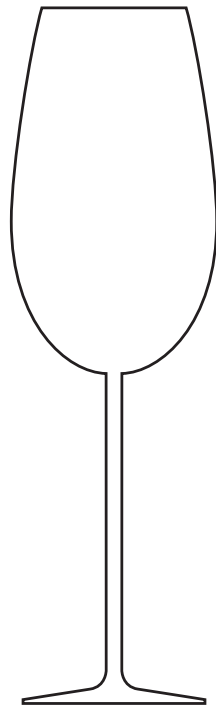


TRE MONTI



VINI DEL CUORE DI ROMAGNA



*Press
Reports
2011*

FALSTAFF

WWW.TREMONTI.IT

wein/Romagna Falstaff



“ **DIE WEISSWEINE DES WEINGUTS TRE MONTI WERDEN BEI IMOLA ERZEUGT, DIE KRÄFTIGEN ROTWEINE WEITER ÖSTLICH IN DEN HÜGELN BEI CASTROCARO. DORT LIEGT AUCH DAS NOCH JUNGE WEINGUT VILLA BAGNOLO.**

Aus diesem Weinberg entsteht der Pietramora, der Top-Sangiovese von Zerbina. Maßstäbe setzt die Fattoria Zerbina nicht nur bei Sangiovese, sondern auch bei Albana. Es ist in erster Linie die süße Variante, die es Cristina Geminiani angetan hat. Seit Beginn der Neunzigerjahre erzeugt sie aus von Botrytis befallenen Trauben den Scaccomatto, einen feinen Süßwein im Stil eines Sauternes. In besonderen Jahren gibt es auch den AR, den Albana Passito Riserva. Sorgsam ausgewählte edelfaulere Beeren ergeben einen hochkonzentrierten Nektar.

Pro Jahrgang werden rare 300 Fläschchen von diesem köstlichen Stoff erzeugt. Mit dem Marziano schließlich, einer Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese, belegt die Fattoria Zerbina, dass auf den Hügeln von Faenza nicht nur Sangiovese und Albana hervorragende Weine erbringen können.

Cristina Geminiani leitet gemeinsam mit ihrem Bruder Vincenzo die Fattoria Zerbina im Hinterland von Faenza.

Gegründet wurde das Weingut, das heute über 32 Hektar Weinberge verfügt, einst von Großvater Vincenzo. Als Cristina, die eine solide Ausbildung in einer Weinbauschule hinter sich hat, 1987 in den Betrieb einstieg, kam es zu einer kleinen Kulturrevolution.

Wie so viele in der Romagna hatte auch der Großvater mehr auf Quantität denn auf Qualität gesetzt. Cristina hatte andere Vorstellungen und verfolgte einen rigiden Qualitätskurs. Ab 1990 wurden alle Weinberge neu angelegt.

Einen Weinberg pflanzte sie nicht wie üblich mit Drahtrahmen, sondern in Einzelstockerziehung, wie sie bis in die Fünfzigerjahre auch in exponierten Lagen in den Hügeln der Romagna gebräuchlich war. Durch diese Erziehungsform wird eine Dichte von 10.000 Rebstöcken pro Hektar erreicht. »Für die Qualität ist die Einzelstockerziehung absolut förderlich«, sagt Cristina Geminiani, »das Laubwerk wird rundum von der Sonne erfasst und ermöglicht eine optimale Fotosynthese.« Das Weingut Tre Monti hat seinen Sitz bei Imola. 30 Hektar liegen direkt um den Gutshof. Hier werden vor allem Weißweine, stoffige Albana und ein duftiger Sauvignon, erzeugt. Die Rotweine gedeihen auf dem Weingut Petrignone, das weiter östlich bei Castrocaro liegt. Auf den 28 Hektar stehen fast ausschließlich Sangiovese- Reben. Der Weinfreund kann bei Tre Monti gleich zwischen zwei Spitzen-Sangiovese wählen. Kerniger und direkter ist Petrignone, geschliffener und weltläufiger gibt sich der Thea Rosso, der einen Vergleich mit den berühmten Vetteren aus der Toskana nicht zu scheuen braucht. Ein besonderes Anliegen ist Vittorio Navacchia, der gemeinsam mit seinem Bruder Davide das Weingut leitet, sein NOSO.

Dabei handelt es sich um einen Sangiovese, bei dem durch den Einsatz von Stickstoff eine Oxidation verhindert wird. Navacchia gelingt es so, diesen überaus saftigen Wein ohne die Zugabe von Schwefeliger Säure abzufüllen.

Vito Ballarati ist als Unternehmer in der Chemiebranche tätig. Mitte der Neunzigerjahre kaufte er bei Castrocaro im Hinterland von Forli das Anwesen Villa Bagnolo. Ballarati interessiert sich für Wein, und so begann er allmählich, ein Stück Land nach dem anderen zu kaufen und darauf Reben zu pflanzen. 15 Hektar Weinberge gehören heute zu Villa Bagnolo, hauptsächlich mit Sangiovese bestockt, aber auch mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Interessant sind vor allem zwei Weine, der Sassetta und der Bagnolo, beide sortenreine Sangiovese. Während der Sassetta im Stahltank ausgebaut wird und die frischen, fruchtigen Noten betont, reift der Bagnolo ein Jahr lang im Barrique. ”



92 TRE MONTI – THEA SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA 2007
Sattes dunkles Rubin mit Violettschimmer. Tolle, verwobene Nase mit satten Noten nach Brombeere und Tabakdose, Himbeere. Am Gaumen warm und verwoben, baut sich dichtmaschig auf, sattes Tannin, im Finale tolle Länge, würzig. Ridolfi, München; Weinsiegel, Grevenbroich; Belvini, Dresden; € 22,–

89 TRE MONTI – THEA SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA 2008
Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Fein gezeichnete Nase, offenbart Noten nach Kirsche, etwas Lakritze und Orangenschalen. Am Gaumen viel geschliffenes, feinkörniges Tannin, zieht klar durch, saftig, im Finale langer Nachhall, nach Brombeere. Ridolfi, München; Weinsiegel, Grevenbroich; Belvini, Dresden; € 20,–

89 TRE MONTI – PETRIGNONE SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA 2007
Funkelndes Rubin mit Violett. Klare Nase, zeigt Noten nach Lakritze, etwas Brombeere und Lorbeer, schillert dunkelbeerig. Am Gaumen viel zupackendes, kraftvolles Tannin, kernig, viel saftige Kirsche, im Finale guter Druck. Ridolfi, München; Weinsiegel, Grevenbroich; Belvini, Dresden; € 13,–

89 TRE MONTI – ALBANA SECCO VIGNA ROCCA 2008
Hochfärbig, funkelndes Gold. Nussige Noten, dann auch pfeffrig-würzige. Sehr dicht am Gaumen, baut sich satt auf, viel Fülle und Extrakt, schmalzig, langer Nachhall, nach weißer Schokolade, vielschichtig. Ridolfi, München; Weinsiegel, Grevenbroich; Belvini, Dresden; € 11,–

86 TRE MONTI – CAMPO DI MEZZO SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE 2009

85 TRE MONTI – SONO SANGIOVESE DI ROMAGNA 2009
TRE MONTI – ALBANA SECCO VIGNA ROCCA 2009

BEST OF ROMAGNA

92 TRE MONTI – THEA SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA 2007
Sattes, dunkles Rubin mit Violettschimmer. Tolle verwobene Nase mit satten Noten nach Brombeere und Tabakdose, Himbeere. Am Gaumen warm und verwoben, baut sich dichtmaschig auf, sattes Tannin, im Finale tolle Länge, würzig. Ridolfi, München; Weinsiegel, Grevenbroich; Belvini, Dresden; € 22,–





WINES FROM THE HEART OF ROMAGNA OUR VINEYARDS IN THE HILLS OF FORLÌ AND IMOLA

The winery comprises two separate estates, one in the hills near Imola, the other in the hills of Forlì. The winery's total area amounts to some 55 hectares, all of it planted to vines. The winery's main facilities and administration are in the centre of the Imola estate, which lies in the Tre Monti (Three Mountains) area constituted by Imola's first band of hills. At about 100 metres' elevation, this property covers some 30 hectares, all in vines, with the vineyards facing southeast. Soils are primarily silty-clay, and quite dense. Soil studies confirmed what years of experience had revealed: the specific Imola vineyard sites and their soil profile make them particularly well-suited for the production of white-wine grapes.



VINI DEL CUORE DI ROMAGNA

AZIENDA AGRICOLA TRE MONTI
VIA LOLA 3, LOC. BERGULLO
40026 IMOLA (BO) ITALIA
TEL. 0542 657116 - FAX 0542 657122
TREMONTI@TREMONTI.IT

WWW.TREMONTI.IT