

Centouno Rosso Puglia - Puglia IGT



Centouno Rosso Puglia
Puglia IGT

Art-Nr.: 12862

Jahrgang: 2023

Grösse: 75 cl

Bewertung: 17.5/20 BAP

Ausbau: Tank

Glasempfehlung: Rotwein

Serviertvorschlag: Leicht gekühlt

Traubensorten: Negroamaro, Primitivo, Montepulciano

Trinkreife: 2024 - 2027

Appellation: Puglia IGT

Anbau: Naturnah

13.50 CHF

Die Geschichte der Cantina Monsellato ganz im Süden von Apulien beginnt 1922. Über die Jahrzehnte wurden die Keller und die Weinproduktion modernisiert. Die Philosophie des Weinguts ist, authentische Weine zu produzieren, die mit Nachhaltigkeit das Terroir und den Charakter der Region Salento präsentieren. Das Weingut erstreckt sich über 20 ha. Durch die Nähe der Rebberge zum Meer am Golf von Tarent sind die Weine erstaunlich frisch.

Im Jahre 2023 hat Luca Russo als Eigentümer das Weingut zusammen mit ein paar Freunden übernommen. Dieses wird als Società Benefit mit einem sozialen und kulturellen Engagement geführt. Das Ziel ist, hervorragende Weine zu produzieren, welche die Vielfalt und Authentizität der Region aufzeigen. 2024 wurde die Cantina Monsellato von Forbes mit der Aufnahme in die «100 Eccellenze» geehrt. Diese prestigeträchtige Auszeichnung würdigt die Qualität ihrer Weine und das Engagement für Nachhaltigkeit und Innovation.

Der Centouno Rosso Puglia IGT 2023 zum 101-jährigen Jubiläum der Cantina ist eine Assemblage aus Negroamaro, Primitivo und Montepulciano.

Der wunderbar fruchtige und vollmundige Alltagwein macht viel Freude. Mit nur 13° sehr harmonisch.

17.5/20 BAP - 2024 bis 2027