

Liano Sangiovese Cabernet Rubicone IGT 2020

Wissenswertes

Zwischen Umberto Cesari und dem Hügel Liano war es Anfang der 60er-Jahre Liebe auf den ersten Blick. Die Intuition des genialen Winemakers sorgte dafür, dass schon am ersten Tag die Entscheidung fiel, hier Sangiovese und Cabernet Sauvignon anzubauen. Einer der ikonischsten Weine musste daher den Namen des Ortes übernehmen, der heute von Weinbergen umgeben ist, Liano.
 Während einer Reise nach Bologna im Jahr 2005 verliebte sich der amerikanische Schriftsteller John Grisham in diesen Rotwein. Er erwähnte den Liano in seinem Roman "The Broker" und bezeichnete ihn als "fantastischen Wein".

Anbaugebiet

Die höchstgelegene Weinlagen von Umberto Cesari. Podere Liano bietet den Trauben eine ideale Ausrichtung und Sonneneinstrahlung vom Morgen bis zur Abenddämmerung.
 Alter der Rebstöcke: 15 Jahre. Hektarertrag: 7500 kg.

Traubensorte

Sangiovese Grosso 70% und Cabernet Sauvignon 30%.

Boden

Lehm- und Kalkerden mit mittellockerer Textur.

Herstellverfahren

Sorgfältige Lese der Trauben von Hand und schonende Pressung. Lange Maischestandzeit von 25-30 Tagen. Dabei fermentiert der Most in speziellen temperaturgesteuerten Weinbereitern, die einen konstanten Gärablauf ermöglichen. Der Rotwein reift 18 Monate in 550 l-Fässern aus Allier-Eiche und weitere 6 Monate in der Flasche.

Farbe

Glanzklares Rubinrot mit granatfarbenen Reflexe.

Bukett

Breitgefächert, intensiv und nachhaltig. Mit Noten von Vanille, reifen Früchten und Gewürzen. Dazu leichte Röst- und Tabakaromen.

Geschmack

Öffnet mit Noten von Sauerkirschen und endet mit pfeffrigen Noten in einem langen und harmonischen Finale.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung

Der Liano Sangiovese Cabernet Rubicone IGT kann noch 7-8 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Liano Sangiovese Cabernet Rubicone IGT passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fleischsoße, zu gegrilltem Rindfleisch, zu Wild und Bratengerichten. Ein perfekter Rosso zu gut abgehangenen T-Bone Steaks.



Sensitiv Daten

Art-Nr: 4523
 Flaschen: 850.000

Alkohol: 14,00% Volumen
 Verschluss: Naturkork
 Gründung: 1964
 Flaschen: 3.861.000
 Standort: Castel San Pietro Terme (BO)
 Falstaff 2023 90 Punkte

Saure: 5,95 g/l
 Anbau: konventionell
 Besitzer: Gianmaria Cesari
 Önologe: Team von Önologen
 Weinberge: 175 ha eigene und 180 ha gepachtete Weinberge

Restzucker: 10,50 g/l
 EAN: 8013327000112

