



WEINWELTEN

TENUTA TRE ROSE

EIN JUWEL VON BERTANI DOMAINS



Die Tenuta Tre Rose ist Synonym für beste Nobile Qualität, denn das Weingut zählt seit Jahren zuverlässig zur Top 5 des Anbaubereiches des Vino Nobile in der Toskana.



BESONDERE LAGEN FÜR PRUGNOLO-TRAUBEN

Die Tenuta liegt am südöstlichen Rand des Anbaugesbietes, wo die Nachbarregion Umbrien und der Trasimeno-See sinnbildlich nur einen Steinwurf entfernt sind. Ihr Besitz erstreckt sich über 200 ha Land, wo die Weinberge sich mit Weizenfeldern und Olivenbäumen abwechseln. An sanften Hügeln, einem Amphitheater gleich, liegen die Weinbergspartellen mit ihren unterschiedlichen Ausrichtungen. Und der technische Direktor Andrea Lonardi ist in einer sehr guten Position. Denn er kann aus einer Fläche von ca. 100 ha die besten Trauben auswählen. I Palazzi, Belvedere, Lodola, Poggetto und Santa Caterina sind die 5 Hügel, die fast ausnahmslos mit Sangiovese bzw. Prugnolo Gentile bestockt sind. Die Verantwortlichen im Hause Bertani Domains setzen weiterhin auf den Biotyp Prugnolo und seine Vielfalt in den Terroirs des Anwesens.

Der Boden variiert in seiner Zusammensetzung von Sand über Ton bis Lehm und auch der nahe, große See hat einen mildernden Einfluss auf das Mikroklima, die Reben und den Weincharakter. Hier entstehen Weine mit vergleichsweise sanften Tanninen und einem reichhaltigen Aromenprofil.

Möglichst naturnaher Anbau und reduzierter Einsatz von Spritzmitteln sind ebenso ein Teil der Philosophie wie das exakte Bestimmen des Lesezeitpunktes für jede Parzelle des Anwesens. Im modernen Keller, der vom neuen Eigentümer mit substantiellem, finanziellen

‘Weine mit sanften Tanninen und reichhaltigen Aromen’

Aufwand ausgestattet wurde, ist es das erste Gebot die geschmackliche Prägung der Weinbergs-Selektionen auf achtsame Weise zu begleiten. Traditionelle Weinbereitungsmethoden oder moderne Ansätze, längere oder kürzere Mazerationszeiten, der Kellermeister nutzt das, was für die Traubenpartie angebracht ist. Danach reifen die Jungweine im Keller in kleinen Barriques bis hin zu großen 50 hl-Holzfässern.



Weingärten wie ein Amphitheater

DIE GESCHICHTE DES ANWESENS



Borgo Trerose, das als Hotel und Restaurant separat geführt wird, und der Park der Tenuta sind lebendige Zeitzeugen der Geschichte, mit den Randsteinen, welche die Entfernung nach Rom anzeigen. Die Tenuta war Sitz von Herzögen und Bischöfen, was sich an den zahlreichen Symbolen und Wappen ablesen lässt. Das Wappen am Brunnen im Garten der Villa aus dem 16. Jhr., das einen gekrönten Bären mit drei Rosen in der Tatze zeigt, war die Basis für das heutige Logo des Weingutes. Das Herzstück des Anwesens ist die restaurierte Villa aus dem Jahre 1521. Ein Kardinal ließ die Villa nahe Valiano, Cortona und dem See Trasimeno - an diesem strategischen Ort zwischen dem Herzogtum Toskana und dem Papststaat - bauen. Und er fügte in diesen unruhigen Zeiten noch eine Absicherung hinzu;

Einen geheimen Tunnel, der bis nach Umbrien hineinreichte, um unentdeckt seinen Widersachern entkommen zu können.

Der heilige und geschichtsträchtige Vin Santo besitzt im Sortiment von Trerose mit seiner lebhaften Geschichte eine Sonderstellung. Traditionell aus 70% Malvasia und 30% Trebbiano erzeugt, werden die Weißweintrauben für 4 Monate auf Drahtgestellen getrocknet und danach gärt der Most gärt in 100 Liter Holzfässern, die anschließend für 7 Jahre mit Wachs versiegelt werden. Es ist ein wahrer Genuss nicht nur für Weinliebhaber, sondern auch für Toskana-, Geschichts- und Dessertliebhaber. Im Export liegt der Fokus weniger auf den Süßweinen als auf den unterschiedlichen Interpretationen des *Vino Nobile*.



Weinberg mit Pinie im Terroir Montepulciano im Herbst.

DIE ROTWEINE

Santa Caterina ist der ganze Stolz der Trerose-Familie, ein neuer Vino Nobile im Sortiment, dessen Trauben vom gleichnamigen Hügel stammen. Erfahrungsgemäß besitzen die Trauben auf diesen Böden marinen Ursprungs die facettenreichsten Merkmale. „Dieser Wein aus 100% Prugnolo profitiert von den Blendingoptions, die uns dank der unterschiedlichen Parzellen und den Ausbaubedingungen im Holz zur Verfügung stehen“, sagt Andrea Lonardi. Als technischer Direktor der Gruppe arbeitet er auch in den benachbarten Weingütern San Leonino im Chianti Classico und Val di Suga im Montalcino-Gebiet. Das Arbeiten in den drei berühmten Terroirs des Sangiovese in der Toskana schaffe einen wertvollen Erfahrungsschatz, den er im Team mit seinen Kollegen einbringen kann.

Einen anderen Ansatz zeichnet den Vino Nobile Villa Romizi aus, der nach der Villa im Herzen des Landgutes benannt wurde. Im Gegensatz zum reinsortigen Santa Caterina ist es ein Sangiovese mit kleinen Anteilen der Sorten Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Wie schmeckt der Wein nun? Er behält seinen prägnanten Charakter eines Prugnolo Weines im Duft und Geschmack, doch führen die französischen



Nur vom Feinsten im neuen Keller von Trerose

Sorten zu einem dichter gewebten Gerbstoff, der vielen Weintrinkern aus der Bordeaux-Ecke zusagt.

„Beide Weine sind lagerfähig und es wird spannend sein, wie sich die Weine über die Jahre entwickeln“, fügt Lonardi an, der beiden Weinen 15-20 Jahre Lagerpotenzial zugesteht.

Angelehnt an einen Liebesvortrag von Plato und der Aufforderung den Wein mit Freunden bei Tisch zu genießen, das Miteinander beim Teilen von Essen, Emotionen und Geschichten, was ein lebenswichtiges ja nährendes Gut von enormer Bedeutung sei... so ist der Simposio zu seinem Namen gekommen. Seit vielen Jahren ist dieser traditionelle Rotwein einer der Vorzeigerotweine der DOCG Vino Nobile, von Sommeliers geschätzt und verehrt.

Nun hat der Simposio mit dem Santa Caterina Konkurrenz im eigenen Hause bekommen. Der Vino Nobile Simposio ist eine Selektion der besten Prugnolo Trauben aus allen Weinbergen von Trerose. Nach der Gärung im Holz reift der



Lebendig Historie des Nobile von Trerose

Wein für 36 Monate in kleinen Barriques und danach für 12 Monate in der Flasche, was einer Riserva-Qualität nach den Produktionsvorschriften entspricht.

Doch nicht nur am oberen Ende der Qualitätsskala beweist Trerose seine führende Stellung. Neben den drei Expressionen von Vino Nobile ist der Salterio mit seinem auffallenden, modernen Etikett ein gefragter Rosso di Montepulciano.



Modernes Packaging mit Bezug zur Geschichte

Es ist ein zugänglicher Rotwein mit leichtfüßigen Gerbstoffen, der vor allem bei jüngeren Weintrinkern gut ankommt.

Als Rebsorten werden Prugnolo mit kleinen Anteilen von Merlot und Cabernet Sauvignon verwendet. Und nach der Gärung wird er in großen Holzfässern aus traditioneller Eiche und toskanischer Kastanie ausgebaut. Womit sich der Bogen von der Moderne bis zur Tradition geschlossen hat.



TENUTA TREROSE

Via della Stella, 3
53040 Valiano di Montepulciano (Si), Italien
Tel. 0039 0578 724018
www.tenutatrerose.it

DIE ZENTRALEN WEINE DER TENUTA TREROSE SIND

Vino Nobile di Montepulciano Santa Caterina

Vino Nobile di Montepulciano Villa Romizi

Vino Nobile di Montepulciano Simposio

Rosso di Montepulciano Salterio



BERTANI DOMAINS

www.bertanidomains.com

Bertani - Verona

Val Di Suga - Montalcino

Trerose - Montepulciano

San Leonino - Castellina in Chianti

Puiatti - Romans D'Isonzo

Fazi Battaglia - Castelplanio