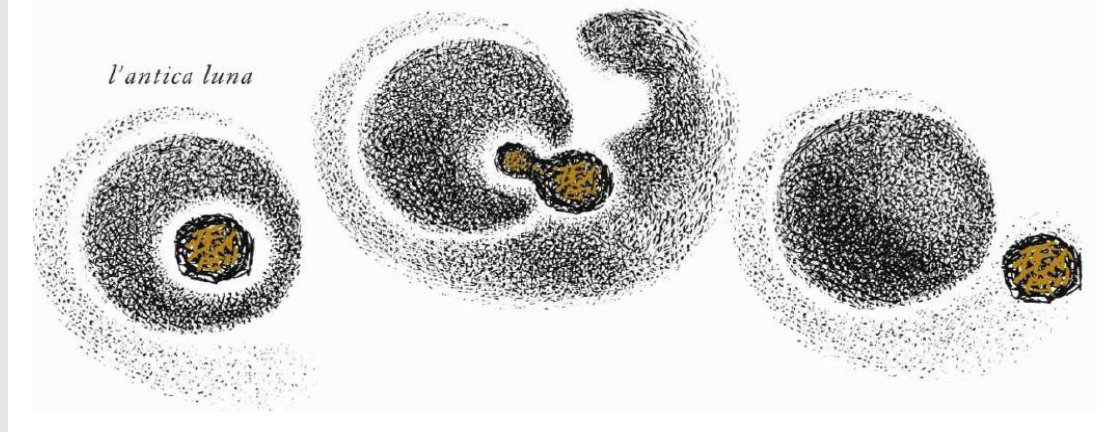


STEFANO AMERIGHI

VIGNAIOLO IN CORTONA



„Über Jahre hinweg reifte in mir der Traum einen großen Syrah zu erzeugen. Geprägt durch die landwirtschaftliche Erfahrung meiner Familie, durch meine Passion und meiner Kenntnis des biodynamischen Weinbaus, entstand mein Weingut“

-Stefano Amerighi-



DER WINZER

Der junge **Winzer Stefano Amerighi** setzt ohne Kompromisse auf die **biodynamische Anbauweise**. Sein gleichnamiges Weingut umfasst 8,5 ha Rebfläche und es wird neben Reben auch Getreide für Nutztiere und Obst angebaut. Vom wichtigsten Weinführer Italiens, dem **Gambero Rosso**, wurde er heuer erstmals als **Winzer des Jahres** ausgezeichnet.

DAS WEINGUT

Sein Weingut liegt in **Cortona**, etwas östlich von Montepulciano in der **südlichen Toskana**. Nach umfangreichen Bodenanalysen pflanzte Stefano Amerighi dort im Jahre 2002 erstmals **Syrah**-Reben an. Die kalkhaltigen **Böden** aus Ton und Schiefer sind stark von Mikroorganismen durchsetzt und damit **ideal** für den **biodynamischen Anbau**.



DIE WEINE

Stefano Amerighis Weine zählen zweifelsfrei zu **den besten Syrah Italiens**. Verarbeitet werden Trauben mit optimaler Qualität. Alles wird **von Hand gelesen** und „wie früher“ mit den Füßen angepresst. Die Spontangärung findet in Zementtanks statt. Die Weine entstehen **ohne Zusätze, ohne zu schönen**, so naturnah wie möglich. Der Ausbau findet in Betontanks und französischen Eichenfässern statt.



SYRAH

Ausbau in **Betontanks und französischen Eichenfässern** für 14 Monate. Aromen nach Kaffee und Kakaobohnen, reifen roten Früchten und mit leichter Zedernholznote. Samtiges, noch junges Tannin, fleischig, mit Kraft und guter Länge am Gaumen.

SYRAH APICE

Der Syrah Apice stammt aus dem **Herzstück** seines Weinbergs und wird nur in **außergewöhnlichen Jahren** vinifiziert. Zusätzlich reift er für 30 Monate in der Flasche. Aromen nach feinen Gewürzen, reifen roten Früchten, Kakao und Kaffee. Fleischig, kraftvoll, junges aber weiches Tannin, sehr langer Nachhall.

„Il Viticoltore dell’Anno è Stefano Amerighi, un uomo che vive fino in fondo il suo rapporto con la terra.“ – Gambero Rosso

LINKS

[ZU DEN WEINEN](#)

[STEFANO AMERIGHI](#)