

# 2013 Livia Rosso IGT Toscana

Querceto di Castellina



<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Querceto di Castellina
<b>Qualitätsstufe</b>	IGT
<b>Ausbau</b>	18 Monate in französischen Barrique, 12 Monate in der Flasche
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18° C
<b>Trinkreif</b>	Jetzt bis ca. 2025
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	50% Sangiovese 50% Merlot
<b>Grösse</b>	1.5 Lt
<b>Artikelnummer</b>	16660113



## Bemerkungen

Die Idee, den Livia Rosso zu kreieren, entstand vor einigen Jahren während eines Gesprächs zwischen Jacopo Di Battista vom Weingut Querceto di Castellina und Diego Martello Panno von DM Vini, die nicht nur Geschäftspartner, sondern vor allem langjährige Freunde sind. Als Jacopo erzählte, dass auf dem Markt soeben sein neuer, aus Viognier- und Roussanne-Trauben hergestellter Weisswein Livia Bianco erschienen sei, der zu Ehren seiner italienisch-französischen Nichte auf den Namen Livia getauft worden war, bekannte Diego, dass er sich diesem Namen ebenfalls sehr verbunden fühle: Livia ist der Name seiner Grossmutter, die ihn grossgezogen hatte, als er noch in Italien lebte. Aus ihrer gemeinsamen Zuneigung zum Namen Livia ging die Idee hervor, eine Variante zum Livia Bianco herzustellen: einen Rotwein, der exklusiv für DM Vini in einer limitierten Auflage von 195 Magnum Flaschen produziert wurde.

## Passt zu

Rind, Grillade, Wild, Edlere Gerichte

## Degustationsnotizen

Das Ziel war es, einen in jeder Hinsicht ausgewogenen, aber gleichwohl temperamentvollen, lebendigen, kräftigen und raffinierten Wein zu schaffen, der das Terroir von Querceto perfekt zum Ausdruck bringt und die Verschmelzung der Persönlichkeiten von Jacopo, einem waschechten Toskaner, und Diego, einem Schweizer mit

kalabresischen Wurzeln, darstellt. Entstanden ist der Livia Rosso, hergestellt je zur Hälfte aus Sangiovese und Merlot, von Diego und Jacopo persönlich aus den besten Trauben des Belvedere-Rebbergs auserlesen. Der Wein ruht 18 Monate in französischen Eichenfässern. Die Assemblage der beiden Rebsorten findet erst kurz vor der Abfüllung in die Flasche statt. Danach wird der Wein während weiteren 12 Monaten in Flaschen verfeinert.