



CASTELLO **M** MONACI

CASTELLO
MONACI

CASTELLO MONACI

Italien · Puglia

» Primitivo as
real as it gets. «



1

Acante Fiano Salento

- Fiano
- Im Edeltank ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 12% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 217 0088

Struktur fruchtig, weich
Aromatik Fruchtig, süsse Blüten, Honig
Passt zu Antipasti, Salade niçoise, grillierter Fisch, Meeresfrüchte, Risotto

2

Liante Salice Salentino

- Negroamaro, Malvasia Nera
- Einige Monate teilweise im Barrique (amerikanischer und französischer Eiche) und teilweise im Edeltank ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 217 0011

Struktur ausgewogen, schwer
Aromatik Kirsche, Zwetschge, Beeren, gedörrte Frucht
Passt zu Steak, Pouletschenkel, Spaghetti an Tomatensauce

3

Piluna Primitivo Salento

- Primitivo
- 6 Monate teilweise im Barrique (französischer Eiche) und teilweise im Edeltank ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 217 0010

Struktur kraftvoll, geschmeidig
Aromatik Beeren, frisch vegetativ, würzig
Passt zu Beefburger, Rindsbraten, Rinds-Grilladen, Pizza, Pasta/ Teigwaren

4

Coribante Rosso Salento

- Malvasia Nera, Syrah
- 12 Monate im Barrique (Malvasia Nera) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 217 0110

Struktur schwer, gehaltvoll
Aromatik Kirsche, Himbeere, rote Johannisbeere
Passt zu Salami, Lamm, Rinds-Grilladen

CASTELLO MONACI

Italien · Puglia

GESCHICHTE

1480

Gründung Das Castello Monaci wurde 1480 erbaut. Es diente den Jerusalem-pilgern als Zwischenstation und sorgte für die Sicherheit der Händler von und nach dem Nahen Osten. Mit den Errungenschaften der Moderne und den heimischen Rebsorten der Antike – allen voran die Negroamaro – und die Primitivo-Traube – ist es Castello Monaci gelungen, ein schier unermessliches Qualitätspotenzial zu erschliessen. Heute ist Castello Monaci ein bedeutendes salentinisches Wirtschaftsunternehmen, das von der Familie Memmo-Seracca Guerrieri geleitet wird und sich zum Ziel gesetzt hat, die typischen Produkte und Sorten eines weltweit einzigartigen Bodens zu fördern.

Inhaber Familie Memmo-Seracca Guerrieri

Winzer Leonardo Sergio

SOCIAL MEDIA

castellomonaci.com

 @castellomonaci

 castellomonaciwinery

TERROIR

200 ha

Der Salento wird wegen seiner Form als «Ferse Italiens» bezeichnet: ein Landstreifen mit zwei Meeren, dem Ionischen und dem Adriatischen Meer, die sich an seinen Ufern berühren. Er wird vom Meer, von der Sonne und vom Wind beeinflusst. Das Gebiet von Castello Monaci ist in drei verschiedene Bereiche unterteilt: Brindisi (sandig), Trepuzzi (mineralisch und eisenhaltig) und Salice Salentino (lehm- und tonhaltig).

Das Klima ist sehr wechselhaft, besonders in den letzten Jahren, wo es kalte Winter mit wenig Regen gab. Im Allgemeinen regnet es im Frühling häufiger, das Wetter ist dann gemässigt und mild. Die Sommer sind in der Regel sehr heiss und trocken, es kann auch zu Regenschauern und Hagel kommen. Der Herbst ist wieder gemässigt und trocken.

HIGHLIGHTS

Mikroklima

Die Weinberge befinden sich in einer Höhe von 30 Metern über dem Meeresspiegel. Mehr als 3'000 Olivenbäume und ein 210 Hektar großer Weinberg umgeben das Schloss. Die Produktion basiert hauptsächlich auf einheimischen Rebsorten – Fiano, Verdeca, Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera di Lecce – auf drei verschiedenen Gütern mit sehr unterschiedlichen Böden und Mikroklimata: Brindisi, Salice Salentino und Trepuzzi.

Die Weine des Castello Monaci sind nach den Legenden und Mythen benannt, die an die griechischen Ursprünge Apuliens erinnern: Medos, Kreos, Maru, Piluna, Artas und Aiace. Sie werden aus lokalen Rebsorten wie Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera aus Lecce hergestellt. Der Stil ist kraftvoll, stark und elegant, aber dennoch entspannt und fröhlich. Dafür sorgt ihr Winemaker Leonardo Sergio, der seit 2001 als Oenologe bei Castello Monaci arbeitet. Seit Jahren arbeitet das Unternehmen mit rigorosen Prozessen an der ökologischen Nachhaltigkeit, um dieses einzigartige Gebiet zu erhalten, das geschützt werden sollte.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. N. 1308/2013