



CROCE DI MEZZO

# CROCE DI MEZZO

Italien · Toscana



» Der Geschmack der Weine als Ausdruck von **Erfahrung und Tradition.**«



1

## Morellino di Scansano DOCG

- Sangiovese
- 9–10 Monate in Eichenfässern ausgebaut anschließend für mindestens 4 Monate auf der Flasche gereift
- 18–20°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0330

**Struktur** ausgewogen, saftig  
**Aromatik** Beeren, Zwetschge, Erdbeermarmelade, Tabak  
**Passt zu** Pasta/Teigwaren, Pizza, Risotto, Lasagne

2

## Rosato Toscana IGT

- Sangiovese Grosso
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0329

**Struktur** leicht, saftig  
**Aromatik** fruchtig, Orange, Stachelbeere, Rose, Würzig, Leder  
**Passt zu** Apéro/Aperitif, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Geflügelgerichte, Pizza, Pasta/Teigwaren, Lasagne

3

## Brunello di Montalcino DOCG

- Sangiovese Grosso
- 30 Monate in Fässern aus slawischer Eiche ausgebaut, danach mindestens 8 Monate auf der Flasche gereift
- 17–19°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 209 0331

**Struktur** tanninhaltig, weich/samtig, komplex  
**Aromatik** fruchtig, Beeren, Waldbeeren, intensive Gewürze, Leder, Tabak, Waldboden  
**Passt zu** Pilzvorspeisen, Kalbsbraten, Rinds-Grilladen, T-Bone-Steak, Risotto, Wild, gereifter Käse

# CROCE DI MEZZO

Italien · Toscana

## GESCHICHTE

# 1971

**Gründung** Croce di Mezzo ist ein Familienbetrieb, der sich seit über 40 Jahren der Produktion von Rosso di Montalcino DOC und Brunello di Montalcino DOCG von höchster Qualität verschrieben hat. In ihrem Weinkeller ruhen und entwickeln sich Weine, die sie mit viel persönlicher Hingabe pflegen. Seit der Gründung im Jahr 1971 hat sich Familie Nanetti durch ihr hartnäckiges und ausdauerndes Streben nach Qualität von der Masse abgehoben und in der faszinierenden Welt der Spitzenweine internationale Anerkennung erhalten. Ein Ansporn, der sie in ihrem Tun weiter bestätigt. 2022 wurde aus einer Freundschaft mit den Schembi Geschwistern eine familiäre Zusammenarbeit, von der alle profitieren.

**Inhaber** Cascina Chicco

**Gründer** Familie Nanetti

## SOCIAL MEDIA

[crocedimezzo.wine](https://crocedimezzo.wine)

 [tenutacrocedimezzo](https://www.instagram.com/tenutacrocedimezzo)

## HIGHLIGHTS

# DOCG-Status

Entlang der Strasse, die Montalcino mit der prächtigen Abtei von S. Antimo verbindet, nur drei Kilometer vom historischen Zentrum des Dorfes entfernt, erhebt sich die Tenuta Croce di Mezzo zwischen Zypressenbäumen und Olivenhainen. Jeden Tag arbeitet die Familie Nanetti mit Hingabe und Willen im Weinberg und im Keller. Hier ist sich jedes Mitglied der Familie der Ehre und der Last bewusst, die sich aus der Arbeit in einem solch aussergewöhnlichen Gebiet wie diesem ergibt. Bereits Mitte des 20. Jahrhunderts zählte der Brunello di Montalcino zu den bekanntesten und langlebigsten Weinen Italiens. 1980 erhielt das Weinanbaugebiet den DOCG-Status und mauserte sich zu einem der begehrtesten und prestigeträchtigsten Weinanbaugebiete der Welt.

## TERROIR

# Kalk & Schiefer

Nebst der speziellen Bodenart Galestro (eine Mischung auf Kalk und blauem Schiefer) findet man hier auch Ablagerungsböden oder Alberese (ein steiniger Boden, reich an Kalziumkarbonat, Lehm und arm an organischen Stoffen). Die Reblagen, die auf 500 m.ü.M wachsen werden je nach Standort vom kontinentalen Klima des Inlandes geprägt. Die Sangiovese Traube reift in diesem sonnenverwöhnten Anbaugebiet schon ab der ersten Septemberhälfte. All diese Faktoren führen zu kraftvollen, körperreichen Weinen mit hohem Tannin- und Säuregehalt, die zudem ein sehr gutes Alterungspotenzial in der Flasche aufweisen.