



Borgo Scopeto

Sangiovese pur

Angenommen, Sie hätten finanziell für den Rest Ihres hoffentlich langen Lebens ausgesorgt und könnten sich die Zeit angenehm zwischen Golfplatz und gepflegten Abendessen vertreiben - würden Sie stattdessen Ihr Geld nehmen und in verschiedene, teilweise völlig neu aufzubauende Weingüter in der Toskana investieren und sich aller damit verbundenen Arbeit und den Risiken aussetzen? Wir kennen Ihre Antwort natürlich nicht aber wir bewundern den Mut und den Unternehmergeist von ELISABETTA GNUDI ANGELINI, die mit dem Kauf ihres ersten Weingutes im Jahre 1998 dieses Wagnis einging.

BORGIO SCOPETO war zu diesem Zeitpunkt ein mittelalterliches Gehöft im südlichen Gebiet des Chianti Classico nahe Siena mit 67 Hektar Weinbergen in exzellenten Lagen, das aber dringend Modernisierung und das dafür notwendige Kapital benötigte. Da aber Geld alleine nicht ausreichend ist, um ein solches Projekt zu entwickeln, entschloss sich Elisabetta Gnudi-Angelini gleichzeitig zum Kauf des bereits fest etablierten und bekannten Weingutes CAPARZO in Montalcino.

Der erste Schritt gebührt dem Wichtigsten: ein neuer Weinkeller wurde errichtet. Bei aller Romantik der Gewölbekeller in den alten Gebäuden darf nicht vergessen werden, dass Qualität beim Wein auch nur dort entstehen kann, wo man rationell und sauber arbeiten kann. Der neue Keller befindet sich deshalb inmitten der Weinberge, vom eigentlichen BORGIO entfernt und ist nach modernsten Voraussetzungen gestaltet.

Hier kann nun der Geist des Projektes verwirklicht werden, die Schönheit der noblen Rebsorte der Toskana - der Sangiovese - voll zu entwickeln.

Die mittelalterlichen Gebäude werden in der Zwischenzeit mit viel Liebe zum Detail zu einem Luxushotel mit Restaurant umgebaut. Auch hier ist der Ehrgeiz groß, denn die Besitzerin möchte aus dem Relais Borgo Scopeto das führende Hotel des Chianti Classico machen.

Einmal auf den Geschmack gekommen, verspürte diese ungewöhnliche Frau Lust auf weitere Investitionen an der toskanischen Küste (Weingut La Doga in der Maremma) und in Montalcino (Weingut Altesino).

Der Ehrgeiz ist geweckt und die Zukunft hat gerade begonnen ...



Fakten über BORGO SCOPETO:

- alle Aufmerksamkeit gehört der SANGIOVESE, der noblen Traube der Toskana. Alle Chianti Classico sind zu 100 % daraus bereitet. Begleitet werden diese Weine vom BORGONERO, der, mit Anteilen von Syrah und Cabernet, zur Kategorie der "Supertuscan" gezählt werden kann.
- der eigentliche Schatz sind die 67 Hektar hervorragender Weinberge in der Gemeinde Castelnuovo Berardenga in unmittelbarer Nachbarschaft prominenter Betriebe wie zum Beispiel Felsina oder Dievole. Der Weinberg MISCIANO ist die Toplage.
- der neue, moderne Keller ist eine wichtige Voraussetzung für einwandfreie, zuverlässige Qualität.
- die Philosophie wird kompromisslos umgesetzt. Die Weine haben Substanz und sind keine "modernen Blender". Wer Terroir will, muss auch bereit sein, die Einzigartigkeit mit all ihren Facetten zu akzeptieren.
- daraus folgt: die Weine interpretieren die Stärken des Sangiovese (herrlicher Duft, Eleganz) und machen Lust auf mehr.
- alle Produkte der Weingüter Borgo Scopeto, Caparo und Doga delle Clavule können über ein gemeinsames Lager und eine Adresse bezogen werden. Ein wichtiger Vorteil für unsere Kunden aus logistischer und betriebswirtschaftlicher Sicht.