Salicutti

Brunello di Montalcino DOCG Piaggione

, 750 ml

Italy,

9911081036

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gnocchi von gegrillten Auberginen mit Ricotta

Salata

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Meeräsche „Jägerfisch Art“ mit

Rotwein, Pilzen, Speck und Petersilie

(Fisch)

Hase in Rotwein mit Lorbeer, Thymian und cremiger

Polenta

(Wild)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 24.07.2023

Im Jahre 1994 machte Francesco Leanza das Land urbar, dass heute als Podere Salicutti bekannt ist. Dem Hang abgerungen pflanzte er die Reben, arrondiert um die Cantina, dem Herzstück des Betriebes. Insgesamt 11 Hektar Land umfassen die Latifundien von Salicutti, die sich auf 4,5 Hektar Reben, einen Olivenhain und Wald verteilen. Im Jahr 2015 haben Sabine und Felix Eichbauer den Betrieb übernommen und führen den biologischen Anspruch Leanzas konsequent weiter fort - mit kritisch-reflektiertem Blick auf den Einfluss von Mensch und Kulturtechnik. Podere Salicutti ist das erste biologisch zertifizierte Weingut Montalcinos. Die 1994 gepflanzten Reben stehen in Böden, die niemals mit konventionellen Spritzmitteln in Kontakt kamen.

Die Cru Piaggione ist 1,2 Hektar gross und liegt zu Füssen der Cantina in einem nach Ost-Südost ausgerichteten Weinberg mit skelettreichen Kalkböden auf 420 bis 450 Höhenmetern. Der Weinberg wird durch eine Geländestufe in zwei unterschiedlich homogene Parzellen unterteilt und wurde in den Jahren 1994 und 2007 bepflanzt. Die Weine aus Piaggione sind vergleichbar mit der Faust im Samthandschuh.

Farbe:
Dunkles Rubinrot, transparent und klar.

Nase:
Kraftvoll und nährend verströmt der 2018 Piaggione von Podere Salicutti sein Parfum aus dem Kelch: Salumi wie Culatello geben ihm reichlich Umami in der Nase, gefolgt von milden Gewürznoten, die an schwarzen Pfeffer und Piment erinnern. Darunter schlummert die dunkle Frucht, die hier eher begleitend denn als Leitmotiv agiert: Amarena-Kirschen und etwas Maulbeere werden garniert von Sandelholz und etwas dunkler Schokolade im Obertonbereich. Markanter Typ mit hedonistisch-opulentem Naturell.

Mund:
Auch im Antrunk zeigt er sich von seiner markanten, kraftvollen Seite: Meaty im Antrunk hat er auch am Gaumen viel Umami, dazu kommen leicht röstige Noten und ein sensationelles Tannin, dass ihm seinen fleischigen Biss verleiht. Engmaschig und niederflorig meint man, dass man ihn kauen könne. Schwarzer Kardamom und Pfeffer füllen seine Spicebox, dunkle Noten nach Tabak und Leder geben ihm weiterführende Tiefgründigkeit. Dabei zeigt er sich trotz seiner Jugend höchst balanciert mit gutem Druck und solider Spannung am mittleren

Gaumen. Große Gläser sind in diesem Stadium obligat, Zeit zum kontemplativen Genuss ratsam.