

Tenuta di Carleone

Rosato IGT

 , 750 ml

 Italy,

 9911071525



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Artischocke jüdische Art mit Thymian und Zitrone

Ceviche vom Kabeljau mit rosa Grapefruit und rotem Kampot-Pfeffer

Rosmarin-Focaccia mit Bresaola und Rucola

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.09.2025

Der Rosato 2024 stammt aus den hochgelegenen Weinbergen rund um Radda in Chianti, wo die Tenuta di Carleone auf rund 30 Hektar Reben – teils über 60 Jahre alt – biologisch arbeitet. Der Rosé basiert auf Sangiovese, ergänzt durch kleinere Anteile weiterer autochthoner Sorten. Die Trauben wurden früh geerntet, entrappt und direkt gepresst. Die Gärung erfolgte spontan in Zement und Edelstahl. Anschließend reifte der Rosato für mehrere Monate auf der Feinhefe – ebenfalls in neutralen Behältern, um Frische, Textur und die animierende Säurestruktur zu bewahren. Ein eigenständiger, geradliniger Rosé, der das Terroir der Höhenlagen um Radda klar abbildet.

Farbe:

Helles Lachsrosa mit dezent violetten Reflexen.

Nase:

Zunächst zeigt der 2024 Rosato der Tenuta di Carleone sich von seiner reduktiven Seite, daher empfiehlt sich ein entsprechendes Glas. Mit zunehmender Belüftung zeigt er von der vagen Frucht nur die Schale, etwas roter Apfel, eine Handvoll Kirschkerne, etwas Zitrus und abermals Kirschen. Herbe Noten nach Preiselbeeren oder Hagebutten geben ihm Schliff und Kontur.

Mund:

Kernig herb im Antrunk zeigt er auch am Gaumen wenig Frucht und ist vielmehr skizziert durch seine markante, schlanke Struktur. Trocken, glasklar und straff zeigt er sich am Gaumen mit sehniger Struktur und kühlem Zug. Getragen von vibrierender, fein gezeichneter Säure und zartem Gerbstoff buhlt er nicht mit Schmelz oder Opulenz, stattdessen geradlinige Frische und salziger Grip. Der mineralische Unterton verleiht ihm Tiefe, während der Verzicht auf jegliche Süße seine puristische Handschrift unterstreicht. Ein strukturierter Rosé mit messerscharfem Naturell.