

 **Le Masse**

Spruz Rosato IGT

 , 750 ml

 Italy,

 9911091810



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: g/l

Acidity content: g/l

Food reccomendations

from Marian Henß

Tuna Tatar mit Reis, Avocado und Wasabi

Gratinierte Blutwurst mit Ziegenkäse und Walnüssen

Vegetarische Lasagne mit gelber Bete und Karotte

Tasting review

by Marian Henß on 27.10.2024

Info:

Der Spruz Rosato besteht ausschließlich aus der weißen Sorte Trebbiano.

Auf 340 Höhenmetern wachsen die Rebstöcke in der Gegend um Barberino Tavernelle

Die Anlage wurde 2006 gepflanzt und steht aufn einem gemischten Boden. Reichlich fossile Ablagerungen, kleine bis mittelgroße Kieselsteine, Sand und größere Felsbrocken sorgen für gute Drainage als auch eine entsprechende Versorgung mit Mineralstoffen.

Ende August wurde per Hand in kleine Kisten gelesen. Die Trauben werden sanft abgepresst und werden für einen Tag zur Sedimentation der Trubstoffe ruhen gelassen. Im Stahltank wird völlig ohne Zugabe von Hefen oder Regulierung der Temperatur vergoren. Bis zum Frühling verbleibt der Wein im Stahl und durchläuft dort auch die malolaktische Gärung.

Dem Wein wurden keine Hefen, Enzyme, Tannine oder tierisches Eiweiß hinzugefügt. Er basiert auf seinen natürlichen Stoffen und dem Resultat der Vergärung.

Farbe:

Hell leuchtendes Granatapfelrot mit reichlich hellen Reflexen

Nase:

Diese Nase des Spruz Rosato ist recht ambivalent. In Farben gesprochen springt er deutlich in seinem Farbausdruck. Birne und Zitrusfrüchte dominieren auf eine ehrliche und belebende Art. Genauso aktiv, jedoch dunkler und subtiler stehen dem Waldbeeren, allen voran Erdbeere und Himbeere entgegen. Diese eher kleineren Früchte leben von hoher Intensität bei weniger Süße. Frisch gehackte Mandeln sowie zarte Anklänge frischer, mediterraner Kräuter setzen spürbare Akzente zum Abschluss.

Gaumen:

Am Gaumen lebt er von Frische und Leichtigkeit. Die Kohlensäure trägt ihn und bildet sein energetisches Rückgrat. Immer wieder mischen sich hier salzige Komponenten unter und setzen deutliche Kontraste. Seine Struktur ist fein und präzise. Er ist enorm erfrischend und bleibt lange am Gaumen haften. Im Nachhall zeigen sich die Walderdbeeren sowie grüne Birne, grün und knackig, wieder deutlich.