

 **Duemani**

# *CiFRA Costa Toscana IGP*

 , 750 ml

 Italy,

 9911101069



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 5.8 g/l



## **Food recommendations**

from Marian Henß

**Gazpacho von Rote Bete und Tomate mit**

**Arbequina-Olivenöl**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Radicchio-Salat mit Feigen und gebratenen**

**Speckstreifen**

(Fleisch)

**Gebratene Steinpilze auf Bandnudeln mit**

**Walnüssen, Parmesan und brauner Butter**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 25.01.2022

## Info:

CiFRA stammt aus Weinbergen in Riparbella an der Costa Toscana IGP, die auf 220 – 250 Höhenmetern biodynamisch bewirtschaftet werden. Alle Weinberge von Duemani sind demeter-zertifiziert. CiFRA wird rebensortenrein aus Cabernet Franc gekeltert. Die Reben sind 18 Jahre alt und stehen auf kalkigen Böden, die ton- und skelettreich sind. Temperatur regulierte spontane Vergärung in Zementtanks mit lediglich zehn Tanken Maischekontakt sind bei CiFRA immer Standard. Nach dem Abstich folgte die Reife in den Zementtanks. Kein weiterer Abstich oder Filtration bis zur Abfüllung im Sommer 2021.

## Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten bis bläulichen Reflexen

## Nase:

CiFRA aus dem Jahrgang 2020 vermählt intensiv dunkelste Früchte. Schattenmorellen stehen deutlich neben Süßkirschen und Brombeeren im Glas. Pflaumen, Maulbeeren sowie Feigen ergänzen dies. Holunderbeeren und Himbeeren spielen eine untergeordnete Rolle. Zarte florale Anklänge erinnern an Stiefmütterchen und Veilchen. Die Frucht erfährt als Kontrast eine Zimtwürze, die einen Ausflug nach Fernost sowie ein Gefühl von Behaglichkeit vermittelt. Rote Bete vereint Frucht mit erdigen Attributen. Getrocknete Pilze und Tannenzapfen generieren dann den Weg zurück in heimische Wälder. Etherisch wirken auch die Nuancen von Lakritz und After Eight-Schokolade, die im Hintergrund wahrzunehmen sind.

## Gaumen:

Am Gaumen übernimmt dann die Frucht wieder deutlich das Zepter. Lautstark konzentriert und von einer sehr präsenten, aber wohl balancierten Säurestruktur geprägt bahnt er sich seinen Weg. Zielgerichtet trifft er auf den Gaumen. Die Frucht spaltet sich dort förmlich auf. Ein Teil haftet minutenlang am Gaumen an. Heidelbeere, Himbeere sowie Brombeere sind dort omnipräsent und möchten kaum weichen. Der zweite Teil schafft es, die Brücke in Richtung Eleganz und Finesse zu schlagen. Das Verlangen nach mehr ist geweckt.