Pian Dell'Orino

Piandorino Toskana IGT

, 750 ml

Italy,

9911071085

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	5.7 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Rote Bete Risotto mit geräucherter Burrata

(Gemüse & Vegetarisch)

Lasagne

(Fleisch)

Poulardenkeule mit Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus

(Geflügel)

Tasting review

by Christina Hilker on 23.05.2024

Info zum Wein:
Verkostungsnotiz von Sebastian Bordthäuser vom 22.02.2022, Copyright Sebastian Bordthäuser.
Der Piandorino ist der Einstieg in die Weine von Pian del'Orino. Gekeltert aus 100% Sangiovese stammen die Trauben von Junganlagen sowie experimentellen Anlagen oder kühleren Lagen von kalkhaltigem Ton, Verwitterungs-Mergel, blaugrauem Kalk aus dem Pliozän sowie Alberese- und Flyschböden und haben eine südöstliche Ausrichtung. Die Trauben aus den Weinbergen Moro, Cancello Rosso und Pian Bassolino gediehen auf 320 m bis 480 m Seehöhe, das Alter der Rebstöcke lag zum Zeitpunkt der Ernte zwischen 7 und 13 Jahren. Nach penibelster Sortierung bei Handlese im Weinberg, der Traubenannahme und am Sortiertisch werden die Trauben spontan vergoren und blieben dieses Jahr für 18 Tage auf der Maische und reifte anschließend für 17 Monate im 15-
Hektoliter-Fass.

Farbe:
Gedecktes Granatrot mit violetten Reflexen zum Rand hin.

Nase:
Der 2021er Piandorino verströmt in der Nase überaus charmant und betörend seine intensive Frucht von Cassis, dunklen Beeren und süßen Kirschen, die die Sinne verführt. Dahinter verbirgt sich eine präzise mineralische und frische Komponente, die belebend anmutet. Bereits in der Nase zeigt er eine wunderschöne Tiefe und lädt zum Verkosten ein.

Gaumen:
Auf der Zunge präsentiert er sich saftig mit süßlich anmutender Frucht, einer erfrischenden Säure und einer feinkörnigen Tannin-Struktur. Er kleidet den Gaumen wunderbar aus und wirkt zugleich unglaublich animierend und belebend. Ein überaus gelungener Einstieg in die Top Range von Caroline Pobitzer und Jan-Hendrik Erbacher. Ein unkomplizierter Wein, den man hervorragend zu traditioneller italienischer Küche kombinieren kann.