

 **Duemani**

# *Altrovino Costa Toscana IGP*

 , 750 ml

 Italy,

 9911101074

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Gegrillte grüne Paprika mit Holzkohleöl auf Polenta**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Hirschrücken unter der Nusskruste mit Brombeer-**

**Rosmarin-Sauce**

(Wild)

**Taube im Speckmantel geräuchert mit Kaffeejus**

**und Gnocchi**

(Geflügel)

# Tasting review

by Christina Hilker on 22.09.2023

## **Informationen zum Wein:**

Merlot und Cabernet Franc werden wenige Kilometer vom Meer entfernt in Riparbella nach biodynamischen Prinzipien angepflanzt.

## **Informationen zur Herstellung:**

Die Vergärung der Cuvée aus gleichen Teilen von 50 Prozent erfolgt in Zementtanks, gefolgt von einer Reifung von acht bis zehn Monaten in französischer Eiche. Der Altrovino wurde weder geschönt noch filtriert.

## **Farbe:**

Tiefdunkles Kirschrot, im Kern schwarz mit minimalen Aufhellungen zum Rand hin.

## **Nase:**

Der 2020er Altrovino ist ein überaus kompakter Wein, der sich frisch geöffnet noch etwas verschlossen präsentiert. Mit ausreichend Sauerstoffkontakt treten dunkle Brombeeren, Waldhimbeeren und Blaubeeren aufs Parkett. Eine Fülle von vegetabilen Noten wie grüner Paprika, Rosmarin, Thymian und Wacholder verleihen diesem monumentalen Wein eine tolle Frische. Zarte Noten von Torf, Tabak und Graphit deuten sich an und werden mit weiterer Reife noch deutlicher in Erscheinung treten. Ein Wein, der von Kraft, Finesse und Frische zugleich geprägt ist.

## **Gaumen:**

Am Gaumen überzeugt er mit einem spannenden Wechselspiel von Kühle und Finesse sowie dichter, süßlich anmutender Frucht. Der Holzeinsatz ist äußerst gekonnt, sein Tannin vielschichtig, seine Säure äußerst belebend. Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt bereits verkosten möchte, tut gut daran, ihn zu dekantieren. Auch ein bis zwei Tage der Öffnung im Kühlschrank lassen ihn gewinnen. Intensive Gerichte mit konzentrierten Saucen schätzen die Begleitung von diesem Monument an Wein.