Duemani

Si Rosé Costa Toscana IGP

, 750 ml

Italy,

9911101090

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Pepperonata

Gebratene Rotbarbe auf Caponata

Kaninchen, geschmort mit Spitzpaprika

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.07.2025

„Si“ ist ein reiner Syrah-Rosé aus biodynamischem Anbau auf der Hochebene von Riparbella, rund 250 Meter über dem Meeresspiegel. Die kargen, kalkhaltigen Böden sowie das kühlende Seeklima bieten ideale Bedingungen für Syrah mit Eleganz und Frische. Der Wein wird direkt gepresst, spontan vergoren und im Betontank ausgebaut. Ganz ohne Schönung oder Filtration wird „Si“ mit minimaler Schwefelgabe gefüllt – ein puristischer Rosé, der die Philosophie des Hauses auch in Leichtigkeit und Feinheit zum Ausdruck bringt.
Farbe:
Zartes Rosé mit altrosa Reflexen.

Nase:
Himbeeren, Erdbeeren und süße Kirschen werden grundiert durch den distinktiv würzigen Charakter des 2024 Si Syrah Rosé von Duemani. Dabei zeigt sich die Frucht sehr zurückgenommen, ohne sich dabei zu verleugnen. Es strahlt vielmehr der Extrakt, unterlegt von feiner Würze nach weißem Pfeffer und etwas Zeder mit leicht salzigem Nachspiel.

Mund:
Saftig-herb im Antrunk werden am Gaumen schnell die Weichen gestellt: Kein zuckriger Terrassen-Pleaser ist hier zugange, sondern ein seriöser Rosé für Menschen in der Mitte des Lebens füllt die Kelche. Strukturell ist die reduzierte und dennoch saftige Frucht das Leitmotiv, strukturell befeuert von homöopathischer Phenolik, die sein nonchalantes Naturell unterstreicht. Toskanischer Rosé mit Frucht-Appeal.