



Duemani

Altrovino Costa Toscana IGP



2022, 750 ml



Italien, Toscana



9911101091



Cabernet Franc, Merlot

Alkoholgehalt:

14,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebratene Auberginen mit Gewürzbulgur und Labneh

Geschmorter Oktopus in Rotwein mit Kartoffeln und schwarzen
Oliven

Geschmorter Ochsenschwanz mit glasierten Perlzwiebeln

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Altrovino ist die Cuvée aus jeweils 50% Merlot und Cabernet Franc von biodynamisch bewirtschafteten Hanglagen an der toskanischen Küste, unweit von Riparbella. Die Reben wurzeln in kargen Ton-Kalk-Böden mit hohem Steinanteil und Blick auf das Tyrrhenische Meer. Handlese, sorgfältige Selektion und spontane Gärung in Betontanks prägen die Vinifikation. Der Ausbau erfolgt über rund acht Monate in Beton, um Frische, Textur und Primärfrucht zu bewahren. Anschließend reift der Wein für acht bis zehn Monate in französischer und slawonischer Eiche. Altrovino ist der einladend zugängliche, dennoch strukturierte Einstiegswein des Hauses.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Dicht und fast undurchdringlich wirkt der 2022 Altrovino von Duemani beim ersten Schnuppern. Als rieche man vor eine schwarz-violette Wand, bis die Outlines irgendwann weicher werden und beginnen zu sprechen: Fruchtaroma! Schwarze Beeren, Maulbeeren, Brombeeren, Zwetschgen und schwarze Kirschen eröffnen zaghaft, dann grätscht die gegrillte Spitzpaprika rein. Erdige Töne, etwas Graphit, abermals vollreife rote Paprika wie Piment d'Espelette und eingelegte Pflaumen.

Mund:

Saftig im Antrunk mit tiefdunkler und extraktreicher Frucht. Zwetschgenmus, Piment, Brombeermark, Cassis und eingelegte Griottines skizzieren sein fruchtvolles Naturell. Mit enormer Tiefgründigkeit und Konzentration für einen Einstiegswein ist beim Altrovino auch strukturell alles am rechten Fleck: Die dichten und engmaschigen Tannine wirken am Gaumen samtig weich, die Säure spannt sich über den gesamten Gaumen und beschleunigt ihn ins lange, extraktreiche Finale mit schwarzfruchtigem Nachhall.