

 **Brizio**

Rosso di Montalcino DOC

 2020, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071501

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Scottiglia, toskanischer Schmortopf mit Rind, Huhn,

Kaninchen und Schwein

(Fleisch)

Tagliatelle mit Ragù

(Fleisch)

Ravioli mit Artischocken, Pecorino Toscano und

Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.06.2022

Informationen zum Wein:

Der *Rosso di Montalcino* stammt aus den Weinbergen der Podere Brizio einige Kilometer südwestlich von Montalcino. Die Weinberge liegen auf Mergel und Kalkstein sowie auf Sand- und Lehmböden maritimen Ursprungs. Der *Rosso* ist zu 100 % ein Sangiovese Grosso, der seit 2015 biologisch zertifiziert ist. Die Gärung erfolgte spontan. Ausgebaut wurde der Wein klassisch über zwölf Monate in 5,4-hl-Fudern aus slawonischer Eiche. Darauf folgte die Reife auf der Flasche.

Farbe:

recht transparentes Rubinrot

Nase:

Der *Podere Brizio Rosso di Montalcino 2020* ist ein typischer Vertreter seines Jahrgangs mit reifen und warmen Noten von süßen Kirschen und eingelegten Erdbeeren und Himbeeren. Die Frucht verbindet sich mit leichten Trockenkräuteraromen und mit ein wenig Leder, Unterholz und warmem Waldboden.

Gaumen:

Am Gaumen verbindet sich die helle rote Frucht mit einer saftigen reifen Säure, die eine feine Spannung erzeugt und von einem feinkörnigen Tannin begleitet wird. Süße Kirschen, Himbeeren und Preiselbeerkompott treffen im Finale auf eine vitale mineralische Komponente, die eine leichte Salzigkeit mit sich bringt.