



Salicutti

Brunello di Montalcino *DOCG Piaggione*



2020, 750 ml



Italien, Toskana



9911081051



Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta alla Norma

Gebratene Forelle mit Speck, Rotwein, Schalotten und Petersilie

Geschmorter Fasan mit Trauben, Speck und Schalotten in Rotwein

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Im Jahre 1994 machte Francesco Leanza das Land urbar, dass heute als Podere Salicutti bekannt ist. Dem Hang abgerungen pflanzte er die Reben, arrondiert um die Cantina, dem Herzstück des Betriebes. Insgesamt 11 Hektar Land umfassen die Latifundien von Salicutti, die sich auf 4,5 Hektar Reben, einen Olivenhain und Wald verteilen. Im Jahr 2015 haben Sabine und Felix Eichbauer den Betrieb übernommen und führen den biologischen Anspruch Leanzas konsequent weiter fort - mit kritisch-reflektiertem Blick auf den Einfluss von Mensch und Kulturtechnik. Podere Salicutti ist das erste biologisch zertifizierte Weingut Montalcinos. Die 1994 gepflanzten Reben stehen in Böden, die niemals mit konventionellen Spritzmitteln in Kontakt kamen.

Die Cru Piaggione ist 1,2 Hektar groß und liegt zu Füßen der Cantina in einem nach Ost-Südost ausgerichteten Weinberg mit skelettreichen Kalkböden auf 420 bis 450 Höhenmetern. Der Weinberg wird durch eine Geländestufe in zwei unterschiedlich homogene Parzellen unterteilt und wurde in den Jahren 1994 und 2007 bepflanzt. Die Weine aus Piaggione sind vergleichbar mit der Faust im Samthandschuh.

Farbe:

Kräftiges, transparentes Rubinrot.

Nase:

Kraftvoll und großzügig duftet der 2020 Piaggione von Salicutti und wirkt fleischig mit kräftigem Umami-Eindruck: Luftgetrocknetes vom Schwein sowie milde Gewürze wie schwarzer Pfeffer und Piment sorgen für die Würze und werden unterlegt von der strahlenden Kirsche der Sangiovese Grosso. Schwarze Herzkirschen nebst Maul- und Brombeeren füllen seinen Fruchtkorb, im Obertonbereich flimmern dunkle Bitterschokolade und Sandelholz, etwas Oliventapenade und Schuhpolitur schlagen in die aromatisch dunkle und herbe Kerbe. Dicht geschnürtes Powerpack.

Mund:

Auch am Gaumen ist er kraftvoll und charakterstark: Mit fleischigem Auftakt und ausgeprägtem Umami-Eindruck zeigt er intensive, leicht röstige Aromen. Das präzise strukturierte, engmaschige Tannin verleiht ihm seine chewy Textur – kompakt, dicht, geradezu stofflich mit fleischigem Biss. Würzige Noten von schwarzem Kardamom und Pfeffer sorgen für aromatische Spannung, während dunkle Anklänge an Tabak und Leder seine Tiefe unterstreichen. Trotz seiner Jugend wirkt er erstaunlich ausgewogen, mit spürbarem Zug und innerer Spannung am Gaumen. Große Gläser sind Pflicht, wer ihm Zeit schenkt, wird mit vielschichtigem Genuss belohnt.