

Pian Dell'Orino

Rosso di Montalcino DOC

 2018, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071076

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta alla Norma

(Gemüse & Vegetarisch)

Fischsuppe mit gebratener Meeräsche

(Fisch)

Ragout vom geschmorten Hasen mit breiten

Bandnudeln

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 22.02.2022

Der 2018er Rosso stammt aus den Weinbergen Pian dell'Orino und dem mittleren Teil des Pian Bassolino und bringt die Vielfalt seiner Böden zum Ausdruck: Kalkhaltiger Ton, Verwitterungs-Mergel, blaugrauer Kalk aus dem Pliozän und Flyschböden sind die wichtigsten Sedimente. Die Trauben stehen auf 320 m bis 500 m über Seehöhe, das durchschnittliche Rebalter für diesen Rosso beträgt 20 Jahre.

Nach mehrfacher rigoroser Sortierung der Trauben bei Handlese im Weinberg, der Traubenannahme und am Sortiertisch begann die spontane Gärung sofort, erreichte eine Höchsttemperatur von 31° Grad und war nach 15 Tagen beendet. Anschließend mazerierte der Wein weitere 12 Tage auf der Maische, bevor er gepresst wurde und er es sich für 25 Monate in 25-Hektoliter Eichenfässern bequem machte.

Farbe:

Rubinrot, strahlend und klar.

Nase:

Schwarzkirschen, Brombeeren und ein Hauch Cassis skizzieren die präzise gezeichnete Nase des 2018 Rosso di Montalcino von Pian dell'Orino. Zusätzlich zu den primären, dunkelfruchtigen Aromen zeigen sich Anklänge an milde Gewürze wie Wacholder und zarte Röstnoten. Ein fruchtig freudvoller Rosso mit ungezügelterm Trink-Appeal.

Mund:

Supersaftig mit reifer Frucht und belebender Frische zeigt er sich im Antrunk extraktreich und fast fleischig mit jugendlichem Gerbstoff. Hochflorig und samtig am Zungensaum konturieren die Tannine seine überschwängliche Frucht und geben ihn seinen einzigartigen, rubinroten Schliff. Animierend herb im Finish mit ätherisch fruchtigen Finale.