

 **Salicutti**

# *Rosso di Montalcino DOC*

 2020, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911081040

 Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 14,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Glasierte Schweinshaxe mit Holunder-Malz-Sauce  
und Mascarpone-Kartoffelpüree**  
(Fleisch)

**Gerösteter Topinambur mit Rote-Bete-Miso**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**Parmigiana di melanzane**  
(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

## Informationen

Den *Rosso di Montalcino* zeigt den Cosmo di Salicutti, also das Haus, den Keller und Hof als Herzstück mit Gärten, Feldern, Wald sowie den angrenzenden Cru namens Vigna della Sorgente, Piaggione und Teatro. Die Frucht des *Rosso di Montalcino* stammt aus den Lagen Vigna della Sorgente und Piaggione. Der Ertrag lag bei ca. 25 hl/ha. Die Beeren wurden spontan bei bis zu 28 °C vergoren und dann noch sanft gepresst. Ausgebaut wurde der Wein über 18 Monate hinweg in Tonneaux sowie 5-hl- und 10-hl-Fudern. Danach wurde unfiltriert abgefüllt und der Wein weitere sechs Monate auf der Flasche gelagert.

## Farbe

recht transparentes Kirschrot

## Nase

Salicuttis *Rosso di Montalcino* wirkt schon im Duft wie ein heute selten gewordener klassischer und purer Sangiovese mit einer knackigen Sauerkirschfrucht und roter Grütze. Dazu gibt es herbe Kirschkern-, Walnuss- und Kräuternoten mit ein wenig Saft von Blutorangen.

## Gaumen

So wie die Nase es schon suggerierte, ist das pure toskanische Klassik, die für viel Trinkfreude sorgt. Der *Rosso di Montalcino* wirkt frisch und saftig mit einer für Sangiovese typischen klaren Säure und einem angenehmen Extrakt und zudem mit einer charmanten Extraktsüße. Die Frucht zeigt sich gemischt zwischen Sauerkirschen und Süßkirschen, etwas Waldfrucht und Preiselbeeren. Dazu finden sich Noten von Torf und Unterholz. Es ist ein ganz klarer und transparenter *Rosso* mit viel Spannung.