Tenuta di Carleone

Rosato IGT

2025, 750 ml

Italien, Toskana

9911071536

Sangiovese



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geröstetes Weißbrot mit Ricotta, Olivenöl, Salbei und etwas Zitronenabrieb

Grissini, geröstete Mandeln, grüne Oliven und milder Pecorino

Kleine Tomaten-Crostini mit Basilikum und fein geschnittenem Prosciutto di Toscana

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.08.2026

Info:

Sangiovese in Reinform, früh gelesen und in ganzen Trauben vergoren. Der pure Saft wird mit natürlichen Hefen bei 13°C vergoren. Sowohl Stahl als auch Betontanks kommen dabei zum Einsatz.

Für einen Rosé stark 5,84 g/l Säure stehen für Frische und Leichtigkeit pur. Das ganze bei schlanken 11% Vol.

Farbe:

Ein zartes Hagebutten- beziehungsweise Lachsrosé mit leicht rötlichen Reflexen und einem dezenten Hang ins Rostfarbene.

Nase:

Der Rosato duftet fein und unaufgeregt nach Hagebutte, Wildkirsche, Himbeere und roter Johannisbeere. Die Frucht wirkt leicht, transparent und niemals vordergründig. Dahinter zeigen sich hefige und gebäckartige Nuancen, die an dunkler gebackenen Hefezopf und Mürbeteig erinnern. Geröstete Mandeln bringen eine feine nussige Tiefe, während Unterholz und Waldboden einen leicht erdigen, beinahe maskulinen Kontrast zur duftigen Frucht setzen. Frische Petersilie, eine sommerliche Wildkräuterwiese und frisch geschnittener Salbei sorgen mit ihren austretenden ätherischen Ölen für zusätzliche Frische und einen animierenden mediterranen Akzent.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Rosato schlank, leichtfüßig und wunderbar unkompliziert. Die leise Frucht besitzt einen dezent laktischen Anklang, der sehr harmonisch mit den hefigen und nussigen Komponenten zusammenspielt und ein wenig an feines Gebäck oder ein fruchtiges Plunderteilchen erinnert. Hagebutte und rote Johannisbeere bestimmen das Bild, während die Himbeere hier nahezu vollständig zurücktritt. Die Säure bleibt moderat und hintergründig, setzt jedoch immer wieder kleine Spitzen und Kanten gegen die weiche Frucht. Frische Kräuter und eine angenehm feine Bitterkeit geben zusätzliche Kontur. Wasserleicht, saftig und speichelflussanregend entsteht so ein vollkommen unaufgeregter und höchst animierender Sommerrosé, der unbedingt gut gekühlt getrunken werden möchte.