

Tenuta di Carleone

UNO IGT "Special Edition"

 2021, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071513

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: g/l

Gesamtsäure: g/l



Speiseempfehlungen

von

Bresato al Chianti, Schmorbraten (Rind)

Kapaun mit Steinpilzen und Speck (Geflügel)

Crostini mit Taubensugo (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von vom

Information

Auswahl der besten Sangiovese-Trauben aus den Weinbergen von Radda. Die Trauben werden mit den Füßen zerstoßen, dann spontan in Betontanks und offenen Behältern vergoren und mit einem Anteil Schalen mit minimaler Extraktion über zwei Monate mazeriert. Die Reifung erfolgt zu 90 % in Beton- und Edelstahltanks und zu einem kleinen Teil (10 %) in teilweise neuen Tonneaux über 18 Monate. Der 2021er trägt den Titel »La Trentesima Vendemmia di Sean O’Callaghan«.

Farbe

klares, durchscheinendes Kirschrot

Nase

Der 2021er *UNO*, der ja offiziell einen *Toscana Rosso*, inoffiziell jedoch eine herausragend gute *Chianti Classico Riserva* darstellt, duftet nach Sauerkirschen und Kirschkernen, Unterholz und zerstoßenem Gestein, sowie der für Alberese-Böden so typischen Noten von Stiefmütterchen. Hinzu kommen Splitter von dunkler, fester Schokolade, etwas Leder und ein wenig Holz.

Gaumen

Der *UNO 2021* dürfte in dem für ihn so besonderen Jahrgang mit das Beste sein, was Sean O’Callaghan bisher in seinem Leben auf die Flasche gebracht hat. Dieser reinsortige Sangiovese birgt eine für die Region und Rebsorte früher typische und heute selten gewordene Spannung und Säurestruktur, gerade in Verbindung mit der Höhe der Weinberge und dem Jahresverlauf, der diesem zeitlos erscheinenden Sangiovese voll in die Karten spielt. Es ist ein frischer, spannungsvoller, fast elektrisierender *UNO* mit rotbeeriger, knackiger, saftiger Frucht und einem Tannin, das markant aber geschliffen, strukturierend aber auch elegant wirkt. Mit diesem Zusammenspiel aus Säure- und Tanninstruktur und der Tiefe, die er jetzt schon hat, ist das sicher ein Wein für Jahrzehnte.