

## Pian Dell'Orino

# *Rosso di Montalcino DOC*

 2021, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071089

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,5 %

Gesamtsäure: 5.2 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Pasta alla Norma
- Gegrillter Thunfisch alla Cacciatora
- Ragout vom geschmorten Hasen mit breiten Bandnudeln

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.03.2025

Der 2021er 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, Verwitterungsmergel, blaugrauer Kalk aus dem Pliozän und Flyschböden sind die wichtigsten Sedimente. Die Trauben stehen auf 320 bis 500 m über Seehöhe, das durchschnittliche Rebalter für diesen Rosso beträgt 20 Jahre.

Rigoreuse Sortierung der Trauben bei Handlese im Weinberg, in der Traubenannahme sowie am Sortiertisch, anschließend spontane Gärung. Der Wein mazerierte für knapp zwei Wochen auf der Maische, bevor er gepresst wurde und sich für 25 Monate in 25-Hektoliter-Eichenfässern zur Ruhe setzte.

Farbe:

Rubinrot mit mittlerer Deckung.

Nase:

Schwarzkirschen, Maulbeeren, Brombeeren und ein Dash Cassis skizzieren die präzise gezeichnete Nase des 2021 Rosso di Montalcino von Pian dell'Orino.

Zu der ausladend großzügigen Frucht kommen milde Gewürznoten wie Wacholder, Piment und etwas heller Tabak, nebst zart röstigen Noten. Ein fruchtbetonter und freudvoller Rosso mit ungebremster Austrink-Attitüde.

Mund:

Supersaftig im Antrunk wird sein Trinkfluss befeuert vom niederflorigen, dichten Gerbstoffkorsett, das die gesamte Textur des Weines definiert. Wie eine Maßanfertigung trinkt sich dieser Rosso und rauscht über den Gaumen wie Lemminge in den Abgrund. Die belebende Frische des Jahrgangs verbindet sich mit den herben Gerbstoffen – im Antrunk extraktreich, fast fleischig mit jugendlichem Naturell und abermals seidig geschliffenem Tannin. Animierend herb im Finish mit ätherisch-fruchtigem Finale.