»TÏN« Rosso IGT (Anfora)

Montesecondo

Pure Sangiovese aus der spanischen Amphore. War vor vielen Jahren der erste Wein dieser Art in der Toskana. Aus Trauben von einer Parzelle mit 20 Jahre alten Reben, die auch hier in hoher Dichte gepflanzt sind. Silvio Messanas »TÏN Rosso« gärt spontan in der Amphore und mazeriert über 10 Monate hinweg auf den Beerenschalen. Dabei kommt es zu einer kontinuierlichen Entsäuerung, die dem Wein seine besondere geschmackliche Konsistenz verleiht. TÏN Rosso bringt seine Herkunft in maximal natürlicher Transparenz ins Glas und genießt deshalb nicht umsonst Kultcharakter in der Toskana. Der Wein verleiht der Rebsorte ganz eigenen Glanz in ausladend floralem Aromenspektrum und samtig dichtem Mundgefühl, das fast schon barock wirkt. Unaufgeregt und entspannt in seiner sensibel zupackenden Gerbstoffdichte, die der an sich delikaten Rebsorte ein ungewohnt potentes Profil verleiht. Schlank und kühl im Charakter, pikant würzig in der aromatischen Intensität, auch dezent spröde, aber zugleich raffiniert feinkörnig in der Wirkung der Gerbstoffe. Rotwein mit beruhigender Ausstrahlung. Sangiovese unerwartet puren Auftritts, so komplex und zugleich selbstverständlich wie eine Bachsonate. Aufregend frei wirkend im Mundgefühl, raffiniert zurückhaltend im Charakter, und doch emotional ohne kitschiges Pathos. Ungeschminkt in der Wahrnehmung natürlicher Extraktion ohne mechanische Einwirkung. So entsteht eine aristokratisch wirkende Simplizität, die alles ist, nur nicht simpel. Pure, edle Sangiovese.

Alkohol: 13,8 Vol %
Trinkbar ab: sofort- 2035
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt, unfiltriert | nur 2 mg/l freie S02, also praktisch schwefelfrei | Naturwein, Mitglied bei »La Renaissance«
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
ITR20702

K&U
www.weinhalle.de