



»I Paoli« Marche Sangiovese IGT

Fiorano

Sangiovese wird in vielen Regionen Italiens angebaut. Sie existiert in zahlreichen Klonen und genetischen Abwandlungen, ihr Spektrum in Stil und Charakter ist deshalb breit gefächert. Eine wenig beachtete Heimat hat sie in den mittellitalienischen Marche gefunden, wo sie gerne mit der dunkelfarbig rustikalen Rebsorte Montepulciano zu »Rosso Piceno« verschnitten wird.

Paolo Beretta bewirtschaftet auf seiner Azienda Biologica Fiorano im malerischen Cossignano 1,5 ha Sangiovese und produziert daraus einen hinreißend sympathischen Rotwein, wie man ihn sich italienischer kaum wünschen kann. Der Rotwein zur Tomate, egal wie sie präpariert wird. Er kommt warm und würzig auf die Zunge, wirkt erfrischend spröde in seinen naturbelassen präsenten Gerbstoffen und wird von feiner filigraner Säure an den Gaumen geleitet. Kurze Maischestandzeit sorgt für samtige Dichte im Mundgefühl, das angenehm belebend und wunderbar süffig wirkt. Endlich mal ein Wein aus Italien, der nicht mehr sein will als er ist. Paolos »I Paoli« (was sich auf seinen und den Vornamen seiner Frau bezieht, Paolo und Paola) gibt sich selbstbewußt einfach und ungeschminkt. Er könnte deshalb im lauten Geschrei derer, die »geiler« sein wollen als alle anderen, untergehen. Doch als mutig leiser Held des Alltags begleitet er viele Gerichte mit Charme und Ausstrahlung, mundet zum Picknick wie am Kamin vorzüglich und ist ein in des Wortes bestem Sinne »guter« Wein, der seine inneren Werte unter Wert verkauft, weil niemand danach fragt. Um so besser für uns - ein Glücksfall, den man nicht suchen, sondern nur finden kann.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: 58 mg/l Gesamtschwefel

| ungeschönt | keine Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,5

0,75l

IMR23103



www.weinhalle.de