»Santa Subito« Toscana Rosso IGT

Massone

Gianni Massone ist täglich draußen in seinen Reben. Von der harten Arbeit gegerbte Hände, ein wacher Blick, ein kritischer Geist und eine Verbundenheit mit der Natur ausstrahlend, die in der Toscana längst Vergangenheit ist. Hier empfängt uns kein Vertriebsfuzzi mit Anzug und Schlips, hier steigt der Winzer im Blaumann von seinem Traktor. Marketing interessiert Gianni Massone nicht. Sein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb mit Blick auf Siena ist ein perfekt restaurierter mittelalterlicher Gebäudekomplex, dessen Stallungen er als Gästezimmer vermietet. Ein typisch toskanischer Sehnsuchtsort: 8 Hektar Land, 1,5 Hektar Rebfläche, 430 Olivenbäume. Hier pflanzte Gianni 2003 seine Reben neu, 2007 keltert er den ersten Jahrgang. Bis heute sind seine Weine Natur pur. Keine Pestizide, kein synthetischer Dünger, keine Zusatzstoffe, keine Schönung, keine Filtration, minimaler Schwefel, spontane Vergärung im Stahltank, Ausbau zwischen 12 und 24 Monaten in 1000 Liter-Fässern.Santa Subito ist einer der ursprünglichsten Rotweine, den die Toskana zu bieten hat. Ein hinreißend authentisch und ein wenig wild duftender »Toscana Rosso«, den er aus den ursprünglichen roten Rebsorten des Chianti keltert, aus Canaiolo, Ciliegiolo und Colorino. Sie stehen auf 280 Metern Höhe und liefern einen hinreißend »schönen«, dezent spröde agierenden Rotwein, der sich wegen der Rebsorten nicht Chianti nennen darf, obwohl er die Inkarnation eines solchen ist. Toskana pur im Glas: Rotfruchtig, klar und präzise im Trunk, einladend floral, Trinkfluss mit Tiefe und Substanz. Ein fantastischer Essensbegleiter eindrücklich authentischer Qualität.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2031
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe | minimal geschwefelt | Naturwein VinNatur®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
ITR23100

K&U
www.weinhalle.de