Sangiovese IGT Rosso

Scarpeto di Sotto di Daniele Tinti

Eine reinsortige Sangiovese ohne Jahrgang (ist aber 2022) aus der Toskana, deren ehrlich ungekünstelte Machart wie ein Blick zurück wirkt.
Winzer Daniele Tinti bewirtschaftet seine 7 Hektar Reben in der Nähe von Certaldo schon in der vierten Generation biologisch. Der große Reiz seiner Sangiovese ist ihr sprödes, hinreißend lebendig wirkendes Mundgefühl. Daniele Tinti geht es um Identität, um Persönlichkeit im Wein. Die fühlt man sofort, sobald man den Wein auf der Zunge hat. In der Farbe präsentiert er sich rubinrot, mit interessanten granatroten Reflexen am Rand. Sein betörend typisches Toskana-Duft-Profil atmet ein antiquarisch wirkendes Bouquet aus roten Blüten, Rosenblättern, Kirschmarmelade, exotischen Gewürzen und einem Hauch Vanille. Den Mund kleiden altmodisch spröde Gerbstoffe aus, die ein merkwürdig stimmiges Gefühl lebendiger Frische auslösen. Keine andere Rebsorte hat solche Gerbstoffe: Sie wirken zunächst abstossend kantig, entfalten sich dann aber zu wohltuend warmer Wirkung, mundfüllend lebendig und mächtig agil. Der perfekte Begleiter am sommerlichen Grill, von Tomaten in allen Varianten, und zu engagierter Pasta. Wenn die Toskana so schmeckt, ist sie unverwechselbar. Leicht kühl servieren.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
ITR19301

K&U
www.weinhalle.de