



»Il Rospo« Rosso IGT

Montesecondo

Cabernet Sauvignon. Reinsortig. Winzer Silvio Messana nennt ihn »Il Rospo«, der Frosch, der auch das Wappen seiner Familie ziert. »Ich versuche daraus einen Wein zu machen, der seine Herkunft, seinen Boden und sein Klima zeigt, also mehr verspricht, als nur den üblichen globalen Rebsortencharakter.« meint Silvio und dies gelingt ihm prompt so radikal ehrlich wie überzeugend.

Sein Rospo-Cabernet besitzt Tiefe und dichte Präsenz in den Gerbstoffen. Ein Wein von natürlich roh wirkender Delikatesse. Ohne Einfluß von Barriques. Der authentisch spröde Charme der Toskana. Minimal geschwefelt. »Naturwein«, der die »männliche« Seite des Gerbstoffregisters zieht. Spröde bedecken sie die Zunge, sorgen mit ihrer morbiden Struktur für lebendig wirkendes Weinvergnügen. Keine plumpe Weichheit, keine vordergründige Süße, warm und kühl zugleich gleitet der Wein in nackig wirkender Expressivität über die Zunge. Trocken füllt er den Mund aus, hüllt ihn in animierend morbide Substanz. Toskanische Eigenart. Charakter pur. Ergebnis riskant langer Mazeration, mit der Silvio versucht, die Herkunft seiner Trauben so direkt wie möglich umzusetzen. Ein Wein, der zu entsprechender Küche celebriert werden sollte. Erst dann geht er auf, verliert seine spröde Wildheit und entwickelt jene aristokratische Morbidezza, wie sie typisch ist für authentische Weine aus der Toskana. Erfüllt kühle Herbst- und Winter-Abende mit Aura und Charakter. Mit 21 mg/l freiem SO₂ nur minimal geschwefelt. Bitte nur dekantieren, wenn Sie die Flasche austrinken.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Nur 21 mg/l freie SO₂,

Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,59

0,75l

ITR19705



www.weinhalle.de