



2016

»TIN« Rosso IGT Anfora

Montesecondo

Sangiovese aus der Amphore. Ein erstaunlich unaufgeregter, entspannt wirkender Rotwein, der sich im Mund anders anfühlt als gewohnt. 6 Monate ließ Silvio Messina die Trauben auf ihren Schalen in 420 Liter großen Tonamphoren (Tinajas aus Spanien, die er sich von Elisabetta Foradori besorgte) mazerieren. Wir halten spanische Amphoren für weniger geeignet, kennen viele Weine daraus, die uns nicht gefallen. Hier funktioniert die Symbiose aus Rebsorte und Amphore aber. Das Ergebnis ist TIN, wie TINaja, eine reinsortige Sangiovese verblüffender Reinheit und Definition. Keine aufgeregte »Spitze«, sondern zarte, delikate Konstitution. Eher Pinot Noir als Italiener.

Den Ausbau in der Amphore schmeckt man nicht sofort. Das gänzlich andere Erleben der Gerbstoffe weist dann aber den Weg. Sie packen sensibel zu, wirken frei und schwebend, agil und leicht und so anders in Physis und Auftritt als in Rotwein aus »normaler« Weinbereitung. Schlank und kühl, angenehm würzig, fast pikant in der Intensität, agieren sie dezent spröde und raffiniert feinkörnig am Gaumen. Sanft und saftig verwirren sie durch ungewohnte Lebendigkeit im Nachklang. Die Zunge fest im Griff, entfalten sie herbstlich morbide Wirkung im Mundraum, fast distanziert agierend, zugleich aber analytisch präsent als spürbare Substanz, unnahbar und doch emotional im Spiel. Cassis und pflanzlich ätherische Aromen stehen für die Mazeration auf Stiel und Stengel. Spontan vergoren und ohne Eingriffe in Wein verwandelt, der mit nur 40 mg/l Gesamt-Schwefel unfiltriert gefüllt wurde. Sangiovese unerwartet puren Auftritts, so komplex wie eine Bachsonate. Frei wirkend, raffiniert zurückhaltend, ohne Pathos und doch emotional, souverän, ohne ein Klischee zu zitieren. Veränderte Wein-Wahrnehmung durch Mazeration ohne mechanische Extraktion. Aristokratische Simplizität, die alles ist, nur nicht simpel. So edel kann Sangiovese sein.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,4 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Amphore
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,49

0,75l

29,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ITR16702



www.weinhalle.de