



2018

Rosso Piceno DOC

Conte Saladini Pilastrini

»Rosso Piceno« aus den Marken. Der einfachste Rotwein in unserem Programm, der einfachste Wein aus dem Portfolio von Saladini Pilastrini. Schlichter, simpler Alltagsrotwein. Immerhin Bioproduktion, wenn auch auf rund 100 Hektar. Deshalb, ob der Größe des Betriebes, mit Maschine gelesen und im Keller weitgehend technisch verarbeitet. Ansonsten wäre der Preis nicht möglich. Das muß offen und ehrlich deklariert werden. Kein typischer Wein für uns, doch auch wir brauchen Alltagsweine zuverlässiger Bio-Qualität, und da ist dieser Rosso Piceno ein »primus inter pares« in seiner Region.

Hier dampft es deshalb nicht reif und opulent aus dem Glas. Hier duftet es verhalten beerig und würzig. Seine Frische und feine Säure verdankt der Wein unterschiedlich reif geernteten Trauben, denn die Maschine selektioniert nicht. Doch keine Angst. Dies ist kein schlechter, sondern ein einfacher Wein, der die seinem Preis entsprechende Qualität ins Glas bringt. Grundsollide und ehrlich. Und wir machen nicht mehr daraus, als in der Flasche ist, nämlich eine süffige Alltags-Basisqualität, aus 70 % Sangiovese und 30 % Montepulciano gekeltert. In Edelstahl tanks vergoren und anschließend in großen alten Fässern ausgebaut. Kein Lusttropfen, den man abends am Kamin alleine für sich zelebriert. Dafür ist er zu einfach, sondern ein typisch italienischer Alltagswein, den man ausschließlich zum Essen oder in geselliger Runde genießt, wie das in Italien üblich ist. Dafür wird er produziert. Ein netter Rotwein für jeden Tag also, der zum Essen paßt und italienisches Lebensgefühl garantiert. Der ideale Tropfen zur täglichen Pasta. Da blüht er auf. Da läuft er. Da macht er Spaß. Basta così.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022
Restzucker: 1,1 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: mit Maschine gelesen
Dekantieren: Nein
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration, Schönung
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,65

0,75l

7,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IMR18001



www.weinhalle.de