



2018

Sangiovese »Terre di Giobbe« IGT

Azienda Agricola Fiorano

Einer unserer preiswertesten Rotweine im Programm. Einfach, aber grundsolide und absolut ehrlich. Der Wert hinter seinem Preis steckt im handwerklichen Aufwand seiner Produktion, in der Leidenschaft seines Winzers, in seiner authentisch ungeschminkten Ehrlichkeit und Natürlichkeit, die sich jedem Klischee der Rebsorte verweigert. Sangiovese wird in vielen Regionen Italiens angebaut. Sie existiert in zahlreichen Klonen und genetischen Abwandlungen, weshalb ihr Spektrum in Stil und Charakter weit gefächert ist. Bei Paolo Beretta auf der Azienda Biologica Fiorano in Cossignano steht sie auf 1,5 ha, wird dort seit vielen Jahren biologisch angebaut und bringt einen sympathischen Rotwein hervor, wie man ihn sich italienischer kaum wünschen kann.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023
Restzucker: 0,4 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur 58 mg/l
Gesamtschwefel | ungeschönt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

Warm und weich im Mund, aber auch erfrischend spröde in der filigranen Säure der Rebsorte und deren herzhaften Gerbstoffen. Paolo sorgt mit kurzer Maischestandzeit für samtige Dichte, die belebend agiert, ehrlich im Anspruch und herrlich süffig im Trunk. Endlich mal ein Wein aus Italien, der nicht mehr sein will, als er ist. Ein so erfreulicher wie mutig leiser roter Held des Alltags, der viele Gerichte mit Charme und Ausstrahlung begleitet, der auch zum Picknick oder am Kamin vortrefflich mundet, und ein in des Wortes bestem Sinne »guter« Wein ist. Trinkt sich locker und fröhlich und verkauft seine inneren Werte unter Wert, weil niemand danach fragt. Ein Rotwein, nach dem man im Alltag gerne greift, was ihm in seiner Preisklasse in Italien so schnell keiner nachmacht.

0,75l

9,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IMR18101



www.weinhalle.de