



2016

## Rosso Piceno Superiore »Terre di Giobbe« DOC

Azienda Agricola Fiorano

»Terre di Giobbe« ist richtig guter italienischer Alltags-Rotwein. Rotwein, wie er typisch ist für die mittelitalienischen Marken, gekeltert aus 80% Montepulciano und 20 % Sangiovese. Den zwei wichtigsten roten italienischen Rebsorten, die unzählig vielen Weinen Italiens Körper und Struktur verleihen. Sie bringen selten Finesse, immer Rückgrat und Volumen, kleiden den Mund mit Gerbstoffen in viel Saft und noch mehr Kraft deftig aus.

»Terre di Giobbe« funkelt in ehrlich rubinroter Farbe in fast dunkelvioletten Reflexen aus dem Glas. Im Duft reife rote Früchte, ein wenig Tabak, reife Pflaume und viel Brombeere. Opulente Frucht, natürliche Aromen und ungekünstelte Struktur in einem deftigen, regional verwurzelten Rotwein, der nicht feiner zu sein versucht wird, als er ist. Fioranos »Giobbe« schmeckt so ehrlich, wie er produziert wird. Ein kraftvoll extrahierter, saftiger Lagenwein von kalk- und tonhaltigem Boden. Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Kisten zur Kelter gebracht. Das Abbeeren und Abpressen geschieht so schonend und langsam wie möglich, um den Montepulciano nicht zu robust und zu rustikal werden zu lassen. Der Most wird in Stahltanks spontan auf eigenen Hefen vergoren und zur schonenden Extraktion nur überspült, nicht mechanisch untergetaucht. Schon nach 18 Tagen wird abgepresst, um Rustikalität in den Gerbstoffen zu vermeiden. Anschließend reift der Wein 12 Monate in französischen Barriques. Antonio Massi verzichtet auf Schwefel, wo er kann. Maximal 60 mg/l Gesamtschwefel weist dieser Wein auf, knapp die Hälfte dessen, was im biologischen Wein erlaubt ist. Sorgfalt im Detail, die schmeckbar ist. Ein robuster, ehrlicher Alltagswein aus vorbildlicher Bioproduktion. Ein seinen Preis werter Glücksfall, wie er in Italien nicht mehr alltäglich ist.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2022+  
Restzucker: 0,8 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Lehm & Ton  
Besonderes: 60 mg/l Gesamtschwefel  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,5

0,75l

**13,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IMR16100



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)