



2018

»TIN« Rosso IGT Anfora

Montesecondo

Sangiovese aus der Tinaja, einer spanischen Amphore. Ein unaufgeregter, entspannter Rotwein, samtig, kernig, balsamisch, eindrucksvoll im Mundgefühl. das so nur aus der Toskana kommen kann. Der unvergleichlich spröde Charme ihrer bezaubernden Landschaft in Wein übersetzt.

Sechs Monate ließ Silvio Messana die Trauben auf den Schalen in der Tonamphore mazerieren. Ganz im Sinne uralter georgischer Weinbereitungs-Tradition. Das Ergebnis macht Staunen. Der basische Ton der Amphore sorgt für eine natürliche Entsäuerung des Weines. Sie prägt ihn sanft und sensibel in den Gerbstoffen, die hier ganz anders wirken in Pheysis und Mundgefühl als im Chianti. Irgendwie schlank und samtig kühl, betörend würzig, pikant in der Intensität, noch immer dezent spröde, was sie im Mundgefühl angenehm lebendig wirken, zugleich aber auch raffiniert feinkörnig am Gaumen ausklingen läßt. Sanft und saftig agil in der Wirkung auf der Zunge, tiefgründig und reintonig in der aromatischen Präzision. Unter der unspektakulären Nomenklatur »TIN« präsentiert Silvio Messana keine aufgeregte laute »Spitze«, sondern die delikate Konstitution typisch toskanischer Gerbstoff-Struktur .

Herbstliche Morbidität. Die Spuren der Zeit als physikalische Wirkung in Form geschmeidiger Gerbstoffe, die analytisch präsent in spürbarer Substanz emotionales Spiel auf der Zunge auslösen. Berührend »schöner« Wein. Bescheiden und leise im Auftritt, unaufgeregt und doch mächtig potent. Große Sangiovese eigenständigen Profils. Rare toskanische Spitze.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,1 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Amphore | Naturwein |
minimal geschwefelt | unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,55

0,75l

30,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ITR18702



www.weinhalle.de