



## »Terre di Giobbe« Rosso Piceno Superiore DOC Fiorano

»Terre di Giobbe« ist richtig guter italienischer Alltags-Rotwein wie er typisch ist für die mittelitalienischen Marken. Gekellert aus 80% Montepulciano und 20 % Sangiovese, den zwei wichtigsten roten italienischen Rebsorten, die unzähligen Weinen des Landes Körper und Struktur verleihen. Zusammen liefern sie selten Finesse, dafür immer Rückgrat und Körper in saftig deftigen Gerbstoffen, die so ehrlich wie kraftvoll das Mundgefühl dominieren.

»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 natürliche Aromen und ungekünstelte Struktur in einem regional verwurzelten Rotwein, der nicht feiner zu sein versucht, als er ist. Fioranos »Giobbe« schmeckt so ehrlich, wie er produziert wird, tritt kraftvoll extrahiert auf die Zunge und ist ein saftiger Lagenwein von kalk- und tonhaltigem Boden. Die Trauben werden von Hand in kleine Kisten gelesen, das Abbeeren und Abpressen geschieht schonend und langsam, um den robusten Montepulciano nicht zu rustikal werden zu lassen. Der Most wird in Stahltanks spontan auf eigenen Hefen vergoren und zur schonenden Extraktion nur überspült, nicht mechanisch untergetaucht. Nach 18 Tagen wird abgepresst, anschließend reift der Wein 12 Monate in französischen Barriques. Paolo Beretta verzichtet auf Schwefel, wo er kann. 60 mg/l Gesamtschwefel hat er diesem Wein verpaßt. Sorgfalt im Detail, die schmeckbar ist. Ein robuster, ehrlicher Alltagswein aus engagierter Bioproduktion. Ein Glücksfall, wie er in Italien nicht mehr alltäglich ist.

Alkohol: 14,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 0,8 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Lehm & Ton  
Besonderes: 60 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub> |  
keine Zusatzstoffe | ungeschönt  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Leichte Filtration  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,65

0,75l  
IMR20100



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