



»TIN« Rosso IGT Anfora

Montesecondo

Sangiovese aus der Amphore. Ein unaufgeregter, entspannter Rotwein. 6 Monate ließ Silvio Messina die Trauben auf ihren Schalen in 420 Liter großen Tonamphoren, die er sich von Elisabetta Foradori besorgte, mazerieren. Ganz im Sinne georgischer Tradition. Reinsortige Sangiovese von verblüffender Reinheit und präziser Definition. Unter der unspektakulären Nomenklatur »TIN«, angelehnt an die spanische Bezeichnung für Amphore »Tinaja«, präsentiert Silvio zarte, delikate Konstitution.

Den Ausbau in der Amphore spürt man in einem gänzlich anderen Erleben der Gerbstoffe. Sie packen sensibel zu, wirken so anders in Physis und Auftritt als in Wein aus »normaler« Weinbereitung. Schlank und kühl, angenehm würzig, fast pikant in der Intensität, nur dezent spröde und raffiniert feinkörnig am Gaumen, sanft und saftig und ungewohnt lebendig und schwebend im Nachklang. Die Gerbstoffe haben die Zunge fest im Griff, wirken herbstlich morbide, fast distanziert agierend, sind zugleich aber analytisch präsent als spürbare Substanz, unnahbar und doch emotional im Spiel. Sangiovese so komplex wie eine Bachsonate. Pur und frei wirkend, raffiniert zurückhaltend, ohne Pathos und doch emotional, souverän, ohne ein Klischee zu zitieren. Aristokratische Simplizität, die alles ist, nur nicht simpel. So edel kann Sangiovese sein.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 6 Monate auf der Maische
in der Amphore mazeriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,66

1,5l
ITR12702M



www.weinhalle.de