

CORTE PAVONE Rosso di Montalcino DOC

Der kleine Bruder des Brunello. Nach den Vorstellungen des Consorzio soll der Rosso das rubinrote, frisch-fruchtige und vor allem deutlich früher trinkreife Pendant zum Brunello sein. Terroir und Rebsorte

(100 % des Sangiovese-Klons Brunello) sind dieselben, ansonsten sind die Vorschriften weniger streng. Die Erträge dürfen etwas höher ausfallen und der junge Wein, der nicht zwingend im Holz gelegen haben muss, darf bereits am 01. September nach der Lese vermarktet werden. Während manche Winzer ihren Rosso di Montalcino inzwischen als einen deklassierten und damit nicht wirklich preisgünstigen Zweitwein abfüllen, ist er bei Corte Pavone noch ein Rosso im ursprünglichen Sinne. Durchschnittlich 25 Jahre alte Reben liefern die Trauben, der Wein reift 18 Monate in gebrauchten Holzfässern diverser Größen, bevor er abgefüllt wird. Rubinrot im Glas. In der Nase Veilchen, dunkle Kirschen, getrocknete Pflaumen sowie Zedernholz und dunkler Tabak. Dazu ätherische und auch animalische Noten. Jugendliche, sehr saftige Säure, viel Extraktsüße, feinkörniges, dennoch weiches Tannin und etwas Salzigkeit im Abgang. Viel Anspruch und Trinkigkeit mit einem überraschend guten Preis-Leistungs-Verhältnis!

JG 2021 91/100 Punkte Suckling , 91/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Tenuta Corte Pavone
Anbaugebiet:	Rosso di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	kräftigen Fleischgerichten, Käse
Artikel-Nr.	26930
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-002
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5,4



Weinpass



Schweflige Säure gesamt (mg/l)	75
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15
Weinstil	Holzfass