

„Piediprato“ DOC Rosso Piceno

Region	Marken
Erzeuger	Saladini Pilastrini - Marken
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Montepulciano, Sangiovese
Bestell-Nr.	IMA010218

50% Montepulciano plus 50% Sangiovese für einen Rosso Piceno, der 100%ig als „größtes Schnäppchen der Weinwelt“

Dunkelrot mit fast schwarzem Kern – so optisch verschlossen sich der „Piediprato“ – eine Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese zu gleichen Teilen – gibt, so betörend expressiv offenbart er sich im Duft: Schwarzkirschen, Holunder und Brombeeren, Blüten (Veilchen), etwas Süßholz, ein zartes Rauchwölkchen, Gewürz- und zarte Röstnoten (Zimt, Nelken, Kaffee). Und was die Nase so vielversprechend angekündigt, bestätigt sich auch aufs Schönste am Gaumen. Wieder Kirschen, wieder – durchaus im Vordergrund – Brombeeren, dabei sehr frisch, geradezu „bekömmlich“ (weit ab von jeglicher marmeladiger Opulenz), dazu feine bis feinste Noten von Graphit, Tapenade und Zartbitterschokolade. Mit etwas Luft wird die Frucht heller (Kirschen von Rosmarin- und Thymiannoten zart unterfüttert), bleibt saftig und elegant, die Tannine feinkörnig, fast seidig, wie auch die gesamte Textur des Weins: kraftvoll zwar, aber cremig, konzentriert, doch (dank seiner wunderbar frischen Säureader) leichtfüßig elegant. Eine „Doppelnatur“, die dieser Rosso Piceno auch im zartwürzigen, leicht salzigen und daher umso animierenderen Nachhall ausweist. Ein bei aller Kraft dennoch ungemein schlank wirkender Wein mit enorm schönem Trinkfluss, der leicht gekühlt auch wunderbar zu Fisch passt, etwa dem für die Region typischen (und recht rustikalen) brodetto all’anconetana. Von vincisgrassi (der dortigen Lasagne) ganz zu schweigen – köstlich! Findet der GEMBERO ROSSO übrigens auch: due bicchieri, zwei Gläser gibt’s dort für die 2018er-Ausgabe des „Piediprato“, einen Wein, den verschiedene Parker-Verkoster schon als eines der „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ identifiziert



Kontrollstelle: IT-BIO-009

Trinkempfehlung: Ab sofort bis leicht 2023+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
 E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555