

„Vigna Montepandone“ DOC Rosso Piceno Superiore

Region	Marken
Erzeuger	Saladini Pilastrri - Marken
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Montepulciano, Sangiovese
Bestell-Nr.	IMA010318

Herrlicher Rotwein zum Pferdestehlen und zur Pasta

Die italienische Region Marken (Marche) findet nicht jeder auf Anhieb auf der Landkarte. Doch hellhörig könnte man bei den beiden Sorten dieser Cuvée werden: Sangiovese und Montepulciano verbinden sich hier abseits der Toskana. Und nicht nur die Distanz zur Hochburg des Sangiovese, der 70% des Blends stellt, auch der Stil ist deutlich anders als z. B. im Chianti. Denn man liebt es kantig an der Küste, wo sich seit Jahrhunderten der Sitz der Grafen Saladini Pilastrri befindet. Der Ausbau erfolgt beispielsweise recht kurz im Holzfass, zudem will man keine „weichspülenden“ Holzeinträge, sondern vor allem die Frucht der beiden Protagonisten durchschimmern lassen. Es ist eben immer noch der Eigentümer, der die Linie vorgibt. Und in diesem Falle entschied man sich bei über 100 Hektar Rebfläche des gemischten Landguts sehr früh für den biologischen Ausbau. Trotz seiner aristokratischen Herkunft will man diesen Rosso Piceno Superiore so zeigen, wie die Cuvée ursprünglich in den Marken gedacht war: Als Wein für den täglichen Konsum, das Gegenteil einer im Keller „gemachten“ Flasche. Brombeeren und Gewürznelken (wer immer die da reingesteckt hat) bringen reiche und dunkle Duftnoten mit. Ein wenig fühlt man sich auch an die kleinen Pflaumen erinnert, die noch nicht ganz reif zum Pflücken sind. Schwamm drüber! Beziehungsweise: Tafeltuch heraus! Denn auch feiner Kreidestaub lässt sich im Duft erahnen. In der Tat stehen die Reben in Spinetoli und Montepandone teils auch auf kalkigen Böden. Holunder pur, meldet der Gaumen, und damit eine herbe und säurige Gangart, die



Kontrollstelle: IT-BIO-009



von einem sehr jugendlichen Gerbstoff noch verstärkt wird. Schon eingangs wird damit klar, dass dieser 2018er ein langes Weinleben besitzt. Ähnlich einem Madiran prägen die Kanten und seine erdige Grundierung diesen Rosso in der Jugend. Den Italiener in uns soll das nicht kümmern: Süßere Ragouts passen hervorragend und mit seiner kräftigen Kante ist das auch ein Rotwein für die Klassiker der „cucina casalinga“. Während der Sommelier gerne einmal an Pasta Pomodoro oder Pizza Margherita verzweifelt, schenken Sie einfach diesen Wein ein. Die Regie-Anweisung dazu: aristokratisch lächelnd, aber im Herzen bereit zum Pferdeshenken.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2026.

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

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333