

## „Riecine di Riecine“ IGT Toscana, rosso

Region	Toscana
Erzeuger	Riecine - Toscana
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0040618

### Einer der elegantesten Sangiovese der Toscana. 3 Gläser im GAMBERO ROSSO

Es ist natürlich kein Zufall, dass der „Riecine di Riecine“ im Gegensatz zum klassischen „Chianti“ oder dem „La Gioia“ in Burgunderflaschen gefüllt wird. Die Flaschenform verweist auf den Anspruch, der an diesen Wein gestellt wird. Die Auswahl der Sangiovesetrauben und die Art der Vergärung und des Ausbaus machen aus diesem Toskaner einen burgundischen Toskaner, der für eine Eleganz und Vielschichtigkeit, für eine Anmut und einen Charme steht, wie man es von Weinen aus dem Burgund und unserer Meinung nach vor allem aus Chambolle-Musigny kennt. Das Dreier-Team, bestehend aus Alessandro Campatelli als Gutsverwalter, Ilda Roci, der den kompletten Weinbau und die Vinifikation verantwortet, sowie Carlo Ferrini, der schon einmal als junger, noch unbekannter Önologe für Riecine gearbeitet hat, dann zu einem der Top-Önologen Italiens aufgestiegen ist, um nun zurückzukehren, schafft hier etwas ganz Besonderes. Der Sangiovese wurde im Oktober 2018 gelesen, leicht angequetscht, in Nomblot-Beton-Fermentern langsam über fast 30 Tage hinweg vergoren, um dann in Nomblot-Betoneiern über sechs Monate hinweg ausgebaut zu werden. Das Besondere an diesen Eiern ist einerseits die einzigartige Form der Mikrooxidation, die der Wein durchläuft, und andererseits, dass der Wein durch die Eiform immer in Schwingung bleibt. Das Ergebnis ist auch 2018 wieder begeisternd. Der „Riecine di Riecine“ duftet angenehm kräuterwürzig nach Noten von Preiselbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und getrockneten Kirschen. Dazu kommen Lorbeer, Wacholder und Rosmarin, Tabak und etwas Leder. Am Gaumen zeigt der Wein seine Kraft und seine Eleganz. Das ist purer Sangiovese mit viel Anmut und Charme, vor allem aber mit einer kräftigen und präsenten Säure, die aber exzellent eingebunden ist und den Wein jetzt und viele weitere Jahre tragen wird. Auch hier findet man das Wechselspiel von Wildkräutern und wilden Beeren, aber trotz der Wildheit der Aromen wirkt der Wein burgundisch elegant sowie finessenreich und trotz der Kraft linear sowie präzise, dabei lang und tief mit einer lebendigen Mineralik im Finale. Ein



Trinkempfehlung: Dieser Sangiovese dürfte seinen Höhepunkt etwa 2026 erreichen und sich bis 2035 weiterentwickeln.

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](mailto: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