

## Rosso di Montalcino DOC, rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Altesino – Montalcino
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0080320

### Vorbote eines exzellenten, frischen, saftigen und rotfruchtigen Jahrgangs!

Der Rosso di Montalcino ist so etwas wie das Maiglöckchen unter den Weinen in Montalcino. Während der Brunello di Montalcino, der „Montosoli“ von Altesino, und erst recht die Riserva des Jahrgangs 2020 noch drei Jahre und länger in den Kellern des Weinguts reifen werden, ist der „Rosso“ der Vorbote des Jahrgangs. Er ist gleichsam ein Frühblüher, der bereits ab Veröffentlichung Freude bereitet, aber auch viel Potenzial mit sich bringt. Das gilt vor allem für diesen Wein, zumal der „Rosso“ – ein reinsortiger Sangiovese wie auch der Brunello – aus einem so guten Hause wie Altesino stammt. Für den 2020er-Jahrgang dürfte gelten, dass man die Weine ruhig noch ein wenig in den Keller legen darf, um sie noch mehr aufblühen zu lassen. Nach dem turbulenten, aber ebenfalls sehr guten Jahrgang 2019 kann man 2020 sicher als ideal bezeichnen. Der Winter war mild, der Frühling von reichlich Regen gesegnet, sodass der Boden gute Wasserreserven aufbauen konnte, um einen der heute üblichen trockenen Sommer zu überstehen, dessen Hitzespitzen deutlich über 40°C lagen. Allerdings kühlten die Nächte deutlich ab, was die Trauben entlastete. Entscheidend für den guten Verlauf war der Regen Ende August, der den Reben genügend Wasser bescherte, um ihnen in der entscheidenden Reifeperiode im September die nötige Kraft und Vitalität zu verleihen. Der Rosso di Montalcino aus dem Jahr 2020 von Altesino hat vor diesem Hintergrund eine exzellente Säurestruktur und Frische entwickelt, die der reifen Frucht ein beeindruckendes Rückgrat und eine deutliche Festigkeit verleiht. Der im Vergleich zu 2019 eher



dunkle 2020er duftet intensiv nach Pflaumen und dunklen Kirschen mit Einsprengeln von Unterholz, Waldboden und Waldbeernoten, Leder und Tabak sowie kühlen Noten von Gestein, Minze und Menthol. Am Gaumen kann man bei diesem „Rosso“, der über sieben Monate in großen Fudern aus slawonischer Eiche ausgebaut wurde, unschwer die Güte des Jahrgangs in der Festigkeit und Reife des Tannins und der faszinierend klaren und lebendigen Säurestruktur erkennen. Ein exzellenter Wein mit Intensität und einer differenzierten Tonalität, aus der sich eine tiefe Komplexität entwickelt hat. Unser Tipp: Geben Sie diesem Rosso di Montalcino noch ein wenig Zeit, und er wird es Ihnen später mit Balance und Komplexität danken.

Trinkempfehlung: Idealerweise ab 2024, dann sicherlich bis 2035 und darüber hinaus.

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