

## Rosso Piceno DOC (2022)

Region	Marken
Erzeuger	Saladini Pilastrini - Marken
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Sangiovese, Montepulciano
Bestell-Nr.	IMA010122

### Rosso Piceno in seiner Paraderolle als stets passender Alltagswein

Wenn man in Italien von „Traditionsweingut“ spricht, dann spricht man nicht von Dekaden, da geht es immer gleich richtig weit zurück in die Geschichte. Die Historie der Grafen Saladini Pilastrini ist da keine Ausnahme. Die Ahnenreihe lässt sich über mehr als 1000 Jahre zurückverfolgen, und Wein spielt seit über drei Jahrhunderten eine zentrale Rolle. Seit 1970 eine zweite cantina als Ergänzung zum historischen Landhaus gebaut wurde bekam die Winzerei noch mehr Schwung und Aufmerksamkeit. Neue Reben wurden gepflanzt und 1994 die Bewirtschaftung der insgesamt 150 Hektar Rebfläche komplett auf biologischen Anbau umgestellt. Trotz großem Namen, erhabener langer Tradition, ökologisch nachhaltiger Bewirtschaftung und allerhöchsten Qualitätsanforderung produziert das aristokratische Haus Weine zu absolut volksfreundlichen Preisen. Der Basis-Rosso-Piceno macht da keine Ausnahme. Hier bekommt man in nobler Aufmachung und Anmutung einen ganz hervorragenden Tischwein, einen immer passenden Speisenbegleiter und nie langweiligen Tropfen für alle Fälle. Der Sangiovese-lastige Ausbau (nur 20 % sind Montepulciano-Trauben in dieser Cuvée) sorgt für jede Menge frische Frucht. Im Glas zeigt er sich in einem dunklen, leicht opaken Rubinrot. Die Nase ist erfüllt von Waldbeeren, Weichsel und Schattenmorellen, dazu eine feine dunkle Note von Backkakao und das Aufblitzen von Kräutern und Minze. Die Frucht bleibt am Gaumen voll und vordergründig mit einer animierend frischen Säure. Die Tannine haben ein genauso beabsichtigtes, leicht jugendliches und sehr angenehmes



Kontrollstelle: IT-BIO-009



Kratzen (famoser grip!). Dazu gibt der Montepulciano den richtigen Schuss Eleganz und Schmelz, der das Kakao-Aroma aus der Nase auch auf die Zunge bringt. Ein perfekter Begleiter für unbeschwerte Abende mit einfacher, klassisch-guter italienischer Küche, von Lasagne bis Pizza. Sehr gut auch zu Fleisch- oder Wurstplatten oder zu Wildgerichten. Durch seine unkomplizierte Komplexität wird man diesem Einstiegswein auch über den Abend (gerne auch mehrere Abende) hinweg nicht überdrüssig. Formidabile und tatsächlich straordinario!

Ein Wein für das Hier und Jetzt, der nicht lange Reifen muss – aber die nächsten 5 Jahre großen Spaß macht.

Allergene	Sulfite
Restzucker	0,5 g/l
Gesamtsäure	5,3 g/l

---

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