Pian Dell'Orino

Piandorino Toskana IGT

, 750 ml

Italy,

9911071077

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	5.7 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Brasato mit getrocknetem Spitzpaprika und Kartoffel-Lauch-Püree

(Gemüse & Vegetarisch)

Seeteufel vom Holzkohlegrill mit Nage von geräucherter roter Paprika

(Fisch)

Lammkarree mit dicken Bohnen und Oliven-Rosmarin-Jus

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 27.04.2023

Info:

Verkostungsnotiz von Sebastian Bordthäuser vom 22.02.2022, Copyright Sebastian Bordthäuser

Der Piandorino ist der Einstieg in die Weine von Pian del'Orino. Gekeltert aus 100% Sangiovese stammen die Trauben von Junganlagen sowie experimentellen Anlagen oder kühleren Lagen von kalkhaltigem Ton, Verwitterungs-Mergel, blaugrauem Kalk aus dem Pliozän sowie Alberese- und Flyschböden und haben eine südöstliche Ausrichtung. Die Trauben aus den Weinbergen Moro, Cancello Rosso und Pian Bassolino gediehen auf 320 m bis 480 m Seehöhe, das Alter der Rebstöcke lag zum Zeitpunkt der Ernte zwischen 7 und 13 Jahren.
Nach penibelster Sortierung bei Handlese im Weinberg, der Traubenannahme und am Sortiertisch werden die Trauben spontan vergoren und blieben dieses Jahr für 18 Tage auf der Maische und reifte anschließend für 17 Monate im 15-Hektoliter Fass.

Farbe:

Dunkles Kirschrot, mit dichter Mitte und hellen Reflexen nach außen

Nase:

Der 2020er Piandorino wirkt gewinnend durch seine dunkle Frucht und Würze gleichermaßen. Großzügig sind Pflaume und Holunderbeere portioniert. Diese werden mit etwas Cassis und Himbeere gepaart. Rosmarin und Salbei steuern eine feine Würze bei, während Unterholz und harzige Baumrinde einen erdigen als auch etherischen Charakter vermitteln. Pinienhaine und der Duft von Zypressen ergänzen all dies äußerst gelungen und schieben ihn nun deutlich in die mediterrane Ecke. Eine sanfte Brise schwarzer Pfeffer verleiht ihm die finale würzige Aromatik.

Gaumen:

Dunkel und erhaben fließt er über den Gaumen. Floral und elegant wirkt er dabei, ohne seine Würze und Erdigkeit zu verlieren. Seidig, fast glatt tritt er auf. Das verleiht ihm Finesse und Eleganz. Der Sangiovese drückt ihm dann doch seien Stempel mit feinstem Tannin und einer zupackenden Säurestruktur auf. Auskleidend am Gaumen, aber stets animierend zum nächsten Schluck. Frucht, Rasse und Eleganz gehen eine enge Verbindung ein. Die Frucht trocknet am Gaumen nahezu aus und lässt reichlich Platz für die würzigen und erdigen Aromen, die den Nachhall bestimmen.