Salicutti

Elsa IGT Toscana Rosso

, 750 ml

Italy,

9911081056

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillte Salsiccia mit Fenchel & Orangenzeste (Fleisch, Schwein)

Tagliatelle mit Steinpilzen, etwas Salbei, etwas Butter (vegetarisch)

Pici mit Cinghiale in Bianco (Wildschwein)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 02.04.2026

Informationen
Die Frucht des "Elsa", eines "Toscana Rosso", der nach der Tochter des Besitzerehepaares Eichbauer benannt ist, stammt aus einem Brunello-Weinberg, der in Richtung Castelnuovo dell'Abate liegt und den die Eichbauers 2019 erworben haben. Er umfasst rund einen Hektar mit 20 Jahre altem Sangiovese Grosso. Die besten Reihen des Weinbergs wurden separat vinifiziert und der Saft nach der Gärung und der rund dreiwöchigen Mazeration auf den Schalen in eine Acht-Hektoliter-Amphore gefüllt. Der Wein reifte dort 18 Monate und weitere sechs Monate auf der Flasche.
Farbe
mittleres, recht transparentes Rubinrot

Nase
Salicuttis "Elsa" könnte als "Rosso di Montalcino" bezeichnet werden, da er aus klassifizierten Weinbergen stammt, doch die Ausbauart in der Amphore passt nicht zu den Statuten. Die aber macht den "Elsa" so besonders. Hier wurden, wenn man nach dem Etikett geht, sogar alte Zöpfe abgeschnitten, um mal was anderes zumachen. Und das ist gut! Der Wein wirkt so angenehm pur und klassisch wie ein Sangiovese, der aus alten Zeiten in die Moderne geholt wurde. Er erinnert an Süßkirschen mit einem kleinen Anteil an sauren Kirschen, Zwetschgen und dunklen Himbeeren, an violetten Blüten, an Kräuter der Macchia, an ein paar Kirschkerne, Leder und feuchten Waldboden. Man findet sowohl frische und kühle als auch warme und wohlige Aspekte in diesem "Rosso".

Gaumen
Seit seinem ersten Erscheinen mit dem Jahrgang 2019 kann man "Elsa" für ihren Trinkfluss feiern. Der Ausbau in den Amphoren wirkt euphorisierend auf den Wein und dieser wiederum auf uns. Der "Rosso di Toscana" hat eine elegant seidige und eine frische und energetische Seite, gleichzeitig erdige Aspekte, vermittelt aber ebenso ein Gefühl der Schwerelosigkeit, weil er mit seiner saftig frischen Frucht und den von der Amphore geschliffenen Tanninen widerstandslos über den Gaumen gleitet. Trinkspaß feinster Provenienz!