Le Masse

Timeo Toscana IGT

, 750 ml

Italy,

9911091802

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Focaccia mit Rosmarin und Prosciutto

(Fleisch)

Tagliatelle mit Ragù vom Wildschwein

(Wild)

Pasta Primavera mit Frühlingsgemüse und Pecorino

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.06.2022

Informationen zum Wein:

Der *Timeo* ist ein Wein aus 100 % Canaiolo. Die Lese erfolgte per Hand Ende September. Nach dem Entrappten folgte die Gärung mit autochthonen Hefen, dann die Mazeration zwischen 35 und 40 Tagen auf den Schalen im 5-hl-Stahltank ohne Temperaturkontrolle, ohne die Verwendung von Schwefel und ohne ein Umpumpen während der Gärzeit. Der*Timeo* wurde für ein Jahr im Stahltank ausgebaut. Die Trauben stammen aus Barberino Val D'Elsa (Barberino Tavarnelle) von einem 1961 gepflanzten Weinberg, der mit Böden aus Sand und Lehm auf 320 Metern Seehöhe liegt.

Der Canaiolo Nero ist uralte toskanische Rebsorte, die schon 1303 erwähnt wird. Sie spielte vor dem Chianti-Konzept, das Ricasoli im 19. Jahrhundert entwarf, eine viel bedeutendere Rolle als der Sangiovese. Heute findet man den Canaiolo fast ausschließlich als Verschnittpartner.

Farbe:

leicht transparentes Rubinrot mit granatroten Reflexen

Nase:

Der reinsortige Canaiolo duftet charmant nach reifen schwarzen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren mit Noten von Unterholz, warmem Waldboden und Weinbergsboden. Dazu kommen einige schwarze Oliven, zerstoßene Kirschkerne und eine süße Hefenote, die zusammen mit der reifen Frucht den eigentlichen Charme ausmacht.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *Timeo* reif und rotfruchtig. Der Unterschied zum Sangiovese des Hauses wird schnell deutlich. Der Canaiolo ist viel seidiger, seine Säure reifer, die Frucht etwas süßer. Gleichzeitig aber zeigt er sich ausgesprochen strukturiert, die Säure ist lebendig und der Wein herrlich saftig. Man fragt sich unwillkürlich, warum man nicht häufiger reinsortigen Canaiolo ins Glas bekommt.