Salicutti

Rosso di Montalcino DOC

, 750 ml

Italy,

9911081055

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Entenbrust mit Sauerkirsch-Reduktion & Thymian (Geflügel)

Gegrillter Oktopus mit Paprika & Pimentón de la Vera (Meeresfrüchte)

Kalbstatar mit getrockneter Tomate, Kapern & Zitronenzeste (Kalb)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.04.2026

Information zum Wein
Der "Rosso" ist der Understatement-Wein der Eichbauers. Ein "Rosso di Montalcino" ausschließlich von Trauben aus Brunello-Weinbergen, namentlich mit viel Sorgente, dazu Piaggione und Teatro. Die Erträge liegen bei rund 40 hl/ha. Der Wein wurde in Zementtanks spontan bei bis zu 28 °C vergoren und rund 35 Tage auf der Maische belassen. Ausgebaut wurde er in Mittelberger-Botti mit 10 hl für zwei Jahre, danach erfolgte eine Flaschenreifung.
Farbe
recht transparentes Kirschrot

Nase
Salicuttis "Rosso di Montalcino" ist ein betörend sinnlicher, gleichzeitig purer, einerseits eleganter, andererseits unverstellt klassischer Sangiovese, der an Kirschen und Kirschkerne, Nüsse, etwas Eichen- und Zedernholz, Hagebutte und Granatapfel sowie etwas Blutorange erinnert. Dazu kommen Anklänge von warmer Hefe, Veilchen und etwas Unterholz mit einem sonnenbeschienenen Waldboden.

Gaumen
Tiefe, Eleganz und eine gleichzeitige luftige Frische prägen den "Rosso di Montalcino" vom ersten Moment an. Der Wein wirkt geschmeidig und seidig, in sich ruhend und auf eine noble Art selbstsicher, ohne aufzutrumpfen. Die Frucht wirkt auch hier reif, saftig und frisch mit vor allem roten Elementen. Dazu gibt es ein leicht süßes Tannin mit Struktur und eine lebendige Säure. Ein Wein mit Saft, mit Länge, Trinkfluss und einer klarer Stimme.