



Tenuta di Carleone

Il Randagio IGT



, 750 ml



Italy,



9911071531



,

Alkoholgehalt:

0,0 %

Food recommendations

from Christina Hilker

Käse-Blätterteig-Gebäck (vegetarisch)

Knoblauch Garnelen vom Grill mit Baguette

Hackfleischauflauf mit Tomaten, Rucola und Schafskäse

Tasting review

by Christina Hilker on 25.11.2025

Information

„Il Randagio“ ist „der streunende Hund“ und er hat ne Augenklappe. Typisch Sean O’Callaghan. Er ist der kleine Bruder des *// Guercio* und wird genauso ausgebaut: Spontangärung in Zementtanks mit vier Monaten Mazeration inklusive 40 bis 50% ganzer Trauben. Danach 12 Monate Ausbau in Zementtanks. Der Unterschied zum *// Guercio*: Die Trauben wurden früher gelesen und es sind Merlot und Cabernet Franc statt Sangiovese.

Farbe:

Funkelndes Violett Rot.

Nase:

Im Duft betört der 2023er Il Randagio mit süßen dunklen Waldbeeren, Blüten, Vanille und Nougatschokolade. Nach längerer Öffnung treten wilde Kräuter und Zimt hinzu. Ein überaus anregender und verführerischer Auftakt.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er nicht minder betörend, seine anregende Säure ist sehr schön in die saftige Frucht eingebunden, der Gerbstoff wirkt jugendlich und zugleich reif. Im Nachhall macht sich feine Mineralität bemerkbar. Leicht gekühlt ein echter Spaßmacher, auch zum Essen!