Tenuta di Carleone

Il Guercio IGT

2022, 750 ml

Italien, Toskana

9911071515

Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Anatra in Porchetta – Entenbraten mit Schweineleber gefüllt (Schwein)

Bistecchina di Cinghiale, kleine Wildschweinsteaks vom Grill (Wildschwein)

Acquacotta all'Aretina mit Steinpilzen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom

Information

„Il Guercio“ ist Sean O’Callaghans Spitzname. 100 % Sangiovese aus einem alten terrassierten Weinberg etwas außerhalb des Weilers Lamole, 650 m über dem Meeresspiegel. Späte Lese, mit den Füßen gestampft, Spontangärung, vergoren in Zementtanks und offenen Holzgärständern mit 30 % ganzen Trauben über rund vier Monate. Danach 12 Monate Ausbau in Zementtanks.
Farbe

Tiefes Kirschrot

Nase
Il Guercio 2022 ist ein intensiver Wein. Er duftet ganz leicht rosiniert mit Noten von Feigen und reifen Kirschen, aber keineswegs eingekocht. Der Sangiovese wirkt neben der reifen Frucht eher duftig mit Noten von Garrigue, Veilchen und Rosenblättern, Schließlich gibt’s ein wenig Himbeere und würzigen Tabak.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Sangiovese rund und saftig. Die Frucht wirkt durch die lange Vergärung intensiv und überaus charmant. Ebenso die reife Säure und das feine Tannin. Alles ist auskleidend und mundfüllend, elegant und sinnlich wie ein Volnay, der im Chianti entstanden ist. Das Finale ist wiederum duftig, rund, fruchtig und geschliffen mit einer wunderbaren Harmonie. Modern und doch zeitlos.