

2022 Birillo Costa Toscana rosso BIO IGT

Tenuta Marsiliana | Toskana

Der Birillo IGT Costa Toscana von Principe Corsini ist eine moderne, international inspirierte Bordeauxcuvée, die trotzdem herrlich nach Tokana schmeckt. Die Trauben für die Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Merlot wachsen in den küstennahen Weinbergen. Das mediterrane Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten sorgt für eine ausgewogene Reifung der Trauben. Die Reben wachsen auf Böden mit sandig-lehmiger Textur, die dem Birillo Eleganz und Finesse verleihen.

Im Keller werden die Trauben sorgfältig selektiert und temperaturkontrolliert vergoren. Anschließend reift der Birillo für mehrere Monate in französischen Barriques, was ihm zusätzliche Struktur, Würze und eine feine Holznote verleiht, ohne seine Frucht zu überdecken.

Im Glas zeigt er sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren und Cassis, untermalt von Anklängen an Tabak, grüne Paprika und Zedernholz. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und geschmeidig, mit reifen Tanninen und einer harmonischen Balance zwischen Frucht, Säure und dezenten Röstnoten.



Der Birillo ist neben dem Cru Marsiliana der Zweitwein der Tenuta Marsiliana und eine tolle alltagstaugliche Alternative zu den großen Supertuscan.

Youtube: Weinkanal SardoVINO Sensorik 2

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	grüne Paprika, Cassis, Leder
Geschmack	ausgewogene Säure, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Rinderragu, Lasagne, mittelreifer Käse

Produzent

Das ursprünglich rund 8000 Hektar umfassende Gut Marsiliana wurde nach der Enteignung durch den Staat auf die aktuellen 3000 Hektar verkleinert. 150 Hektar davon werden mit Saatgut, 18 mit Weinreben (seit 1995 von Duccio Corsini) bebaut. Die übrige Fläche besteht aus Waldgebiet. Die Familie Corsini führte den Landbau 1759 in der Maremma ein, die zuvor aufgrund der vielen Sümpfe als Malariagebiet bekannt war. Heute gilt das Weinunternehmen als Maßstab des toskanischen Landbaus. Dabei geht Duccio Corsini neue Wege und setzt in der Weinherstellung in erster Linie auf innovative und fortschrittliche Techniken. Das auf einem Hügel liegende Schloss und das angrenzende Land strahlen einen unvergleichlichen Zauber aus und eröffnen einen herrlichen Ausblick, der bis zum Meer reicht.

Gründungsjahr	1700
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	18 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	70 000
Rebsortenspiegel	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Vermentino

Tenuta Marsiliana | Localita Marsiliana | IT 58010 Mancian

