SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2022 Rosso di Montalcino DOCG

Pinino | Toskana



Der Rosso di Montalcino DOCG vom Weingut Pinino vereint Herkunft, Trinkfluss und Substanz auf bemerkenswert elegante Weise. Er bringt die Typizität der beiden Weinbergslagen Pinino und Canchi präzise ins Glas und zeigt wie zugänglich und zugleich ernsthaft Sangiovese Grosso aus Montalcino sein kann. Der Jahrgang 2022 war extrem warme und trocken, trozdem konnten phenolisch reife, aromatische und ausdrucksstarken Trauben geerntet werden. Die unterschiedlichen Böden Galestro, Alberese, Ton und Schluff sorgen für Tiefe und Balance.
Nach der temperaturkontrollierten Gärung im Edelstahltank reift der Wein mehrere Monate in Eichenfässern. Im Glas zeigt er sich lebhaft rubinrot, mit intensiven Aromen von Himbeere und Kirsche, fein unterlegt von Gewürznoten. Am Gaumen wirkt er frisch, strukturiert und saftig, mit samtigen Tanninen und angenehmer Länge. Ein Rosso di Montalcino mit klarer Handschrift und großer Geschichte, die bis ins Jahr 1874 zurückreicht und heute von der Familie Ferruccio Ferragamo konsequent weitergeführt wird.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Himbeere, Kräuter, rote Kirschen
Geschmack	ausgewogene Säure, cremige Struktur, würziges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Holzfass
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Kurzgebratenes, Gerichte mit Tomate

Produzent

Das Weingut Pinino blickt auf eine Geschichte zurück, die 1874 in Montalcino begann. Seit 1950 zählt es zu den ersten registrierten Brunello-Erzeugern und war Mitbegründer des Consorzio del Brunello. Einen wichtigen Schritt markierte 2003 die Übernahme durch die Familie Ferragamo, die auch Il Borro bewirtschaftet und Pinino mit großem Respekt vor der Tradition weiterentwickelte. Auf rund 16 Hektar wächst heute ausschließlich Sangiovese Grosso, Grundlage für Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino und Sant'Antimo. Die Ernte erfolgt behutsam von Hand, jede Traube wird sorgfältig geprüft, bevor sie in den Keller gelangt. Dort verbinden sich moderne Methoden mit klassischer Reifung: temperaturkontrollierte Edelstahltanks für die Gärung, danach bis zu 36 Monate in Eichenfässern und Barriques. Nachhaltigkeit ist fest im Selbstverständnis verankert. Mit Begrünung zur Förderung der Biodiversität, organischer Düngung und dem bewussten Verzicht auf Herbizide. Pinino steht damit für eine klare Haltung: die Verbindung von Geschichte, Herkunft und Sorgfalt im Umgang mit der Natur.

Gründungsjahr	1874
Rebfläche	16 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	60 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese

Localitá Il Pinino | num. 327 | 53024 Montalcino (SI)