



RISSOA

TOSCANA IGT ROSATO

2024

Ein einzigartiger, vielseitiger und magnetisch anziehender Roséwein. Das ausgeprägte Terroir des Rissoa vermischt sich harmonisch mit dem provenzalischen Stil. Er drückt sich nicht nur gastronomisch hervorragend aus, sondern garantiert auch Leichtigkeit durch ausdrucksstarken und unmittelbaren Genuss. Der elegante Farbton spiegelt sich in einem harmonischen und überzeugenden Geschmack wider, der sich durch eine zarte salzige Note auszeichnet, die sofort auf die enge Verwandtschaft mit den Aromen der Tyrrhenischen Küste hinweist.

ERSTER JAHRGANG 2023

ASSEMBLAGE Überwiegend Cabernet Franc, gefolgt von Syrah.

BODENTYP Böden mittlerer Textur mit einer Mischung aus Sand und Kieselsteinen.

REBERZIEHUNG Kordonerziehung und Guyot-Erziehung mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Der Jahrgang 2024 erwies sich als einzigartig, mit sowohl Herausforderungen als auch Chancen. Nach einem normalen Winter brachte das Frühjahr einen frühen Austrieb, gefolgt von reichlichen Niederschlägen, die die Reifung verlangsamt, aber für Wasserreserven im Sommer gesorgt haben. Das wechselhafte Wetter ab Mitte August mit Hitze und Regen führte zu einer kühleren Lese, wodurch Aromen und Säure bewahrt wurden. Frühreifende Sorten wie Vermentino, Syrah und Merlot profitierten besonders, während andere langsamer reiften und so zur Komplexität der zukünftigen Weine beitrugen. Ein überraschender Jahrgang voller Entdeckungen.

LESE Die Weinlese fand in der ersten Septemberwoche statt und begann mit Syrah, gefolgt von Cabernet Franc als letztem. Die Arbeiten wurden manuell und in den frühen Morgenstunden durchgeführt, wenn es am kühlest ist.

VINIFIKATION UND AUSBAU Die frisch geernteten Trauben werden in eine Kühlkammer gebracht und auf eine Temperatur zwischen 8–10 °C heruntergekühlt. Nach sorgfältiger Selektion auf einem Sortierband erfolgt eine sanfte Pressung, um den Vorlaufmost sowie den gewünschten zarten Farbton zu gewinnen. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur statt, die gegen Ende des Prozesses allmählich auf maximal 16 °C erhöht wird, um die Frische der Aromen zu bewahren. Es folgen dreißig Tage Reifung auf der Feinhefe mit täglicher Bâtonnage, gefolgt von einer weiteren zweimonatigen Verfeinerung im Edelstahltank.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

FARBE Der Wein zeigt eine blassrosa Farbe, leuchtend und strahlend, und bewahrt die Eigenschaften des vorherigen Jahrgangs. Seine zarten Nuancen erinnern an Zwiebelschale und unterstreichen seine visuelle Eleganz.

DUFT Das Bouquet bewahrt die typischen fruchtigen Noten von rosa Grapefruit und Aprikose, bereichert durch florale und an Aufgüsse erinnernde Anklänge, mit Nuancen von Tee und Kamille. Feine balsamische Untertöne treten hervor und verleihen dem aromatischen Profil Tiefe und Komplexität.

GESCHMACK Am Gaumen bietet der Wein einen weiten und umhüllenden Einstieg mit ausgezeichnetem Volumen. Die gut eingebundene Säure verlängert das Finale und verleiht ihm Frische und Nachhaltigkeit. Süße Empfindungen werden durch einen salzigen und lebendigen Abgang ausbalanciert, was ein angenehmes und harmonisches Geschmackserlebnis hinterlässt.

ALKOHOLGEHALT
13 %

GESAMTSÄUREGEHALT
5.10 G/L

PH-WERT
3.43