



Pinot Nero Terre di Romena

Toscana IGT 75 cl













75 cl

 IT - Toscana - 2023

 Terre di Romena (Famiglia Casadei)

Feingliedriger Pinot Nero aus hoch gelegenen Lagen des Casentino mit leuchtender rubinroter Farbe und transparentem Kern. In der Nase dunkle und rote Beeren, feine Würze und balsamische Anklänge. Am Gaumen straff und kühl wirkend, mit mittelkräftigem Körper, präziser Säure und sehr feinen Tanninen, die von einer salzigen Mineralität begleitet werden. Der lange, geradlinige Abgang zeigt viel Spannung und unterstreicht den eher burgundisch inspirierten, eleganten Stil des Weins.

	Traubensorte	Pinot Noir
	Herkunft	Toscana
	Produzent	Terre di Romena (Famiglia Casadei)
	Vinifikation	Vergärung und Ausbau in Amphoren und Tonneaux, anschließende Reife teils in Holzfässern, teils in Amphoren. Weinberge im Casentino auf siltig-tonigen Böden mit kalkhaltigen Schichten in etwa 450📍650 m Höhe, Bewirtschaftung nach dem Biointegrale-Ansatz der Famiglia Casadei.
	Charakter	Feingliedriger Pinot Nero aus hoch gelegenen Lagen des Casentino mit leuchtender rubinroter Farbe und transparentem Kern. In der Nase dunkle und rote Beeren, feine Würze und balsamische Anklänge. Am Gaumen straff und kühl wirkend, mit mittelkräftigem Körper, präziser Säure und sehr feinen Tanninen, die von einer salzigen Mineralität begleitet werden. Der lange, geradlinige Abgang zeigt viel Spannung und unterstreicht den eher burgundisch inspirierten, eleganten Stil des Weins.
	Passt zu	Tagliatelle mit Faraonenragù, Rind, Lamm, Kalb, Geflügel, Wildgeflügel, Pilzrisotto, Hartkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2035 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	50687/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023



Weintyp

Rotweine