

Rinaldone dell'Osa Morellino di Scansano DOCG 2021

Wissenswertes

In der Nähe der Fattoria Querciarossa am Flüsschen Osa fand man ein prähistorisches Grab. Aufgrund der Fundstücke konnte die Grabstätte eindeutig dem Zeitalter der Rinaldo Kultur zugeordnet werden. Die in der Kupfersteinzeit aktive Besiedlung wurde erst im letzten Jahrhundert entdeckt. Der Fund eines Gräberfelds in der Ortschaft Rinaldone in Latium machte die Zuordnung zum 4. und 3. Jahrtausend v. Chr. möglich.

Name und Etikett der Cuvée Rinaldone dell'Osa erinnern an die antike Geschichte der Region. Und zeigen, wie sehr die Fattoria Querciarossa mit Tradition und Historie ihrer Heimat verbunden ist. Seit 2006 hat das Weinbaugebiet Morellino di Scansano DOCG Status. In der Gegend um die Gemeinde Scansano wird die rote Rebsorte Sangiovese auch Morellino genannt. Im kontrollierten und garantierten Anbaugebiet muss eine Cuvée mindestens 85% Sangiovese enthalten. Auch der Ertrag pro ha ist begrenzt und die Vinifizierung unterliegt strengen Regeln. Der Morellino di Scansano ist das Aushängeschild der Maremma Weine und gehört längst zu den großen Rotweinen der Toskana.

Anbaugebiet

Eigener Weinberg der Fattoria Querciarossa nahe bei der Ortschaft Magliano. Höhenlage: 250m. Erziehungform: Spornkordon mit 5000 Reben/ha.

Traubensorte

Sangiovese 90%, Ciliegolo 5% und Alicante 5%.

Boden

Lehmig-sandig und kalksteinreich.

Herstellverfahren

Nach der Lese werden die Trauben leicht gekeltert. Rotweingärung 5-6 Tage mit ausgewählten Gärstoffen bei einer Temperatur von 18-20°C. Der Rotwein erfährt anschließend eine lange Mazerationszeit unter kontrollierten Bedingungen.

Farbe

Intensives Rubinrot mit violetten und granatroten Nuancen.

Bukett

Sortentypisch, kräftig, nach Waldfrüchten und roten Beeren,

Geschmack

Trocken, leicht tanninhaltig, nach wilden Kirsch und Himbeernoten.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18-19°C.

Lagerung

Der Rinaldone dell'Osa Morellino di Scansano DOCG kann noch 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Rinaldone dell'Osa Morellino di Scansano DOCG begleitet besonders gut dunkles Fleisch, Braten, Gegrilltes und kräftige Wurstwaren. Tip: Probieren Sie den Rosso zu Wildschwein nach Art der Maremma.

