



## Rosato di Vigliano - Bio

Produzent	Paolo e Lorenzo Marchionni
Land/Gebiet	Italien/Toscana
Appellation	Toscana Rosato IGT
Jahrgang	2016
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Ausbau	9 Monate im Betontanks ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	1.0 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl

Das kleine Weingut von Paolo und Lorenzo Marchionni befindet sich in Vigliano, einem Dorf 15 Kilometer südwestlich von Florenz. 1978 liess sich die Familie Marchionni in dieser malerischen Gegend nieder und begann mit dem Weinbau. Anfangs der 90er-Jahre übernahmen die Söhne Paolo und Lorenzo das Ruder und legten den eigentlichen Grundstein für die hohe Qualität ihrer Weine, indem sie sich für den biologischen Anbau entschieden. Dem ökologischen Gedanken entspricht denn auch die Philosophie von Paolo und Lorenzo: «Unsere Rebberge sind ein Ökosystem voller Leben, und was wir tun, ist die Erde und den natürlichen Lebenszyklus ganzjährig zu respektieren. So können wir die Eigenschaften der Reben verbessern und Trauben von höchster Qualität ernten.» Die Weine von Paolo und Lorenzo strotzen nur so vor Vitalität und Frische. Und sie reflektieren einen feinen, eleganten Regionalstil, der das warme Klima der Toscana widerspiegelt.

Mit seinem dunklen Lachsrot spielt der Rosé aus dem Hause Marchionni nicht in der Liga der momentan typischen Provence-Weine, vielmehr entpuppt er sich als idealer Speisebegleiter. In der Nase erkennt man dunkle Beerenfrucht mit einer interessanten erdigen Schiefernote. Im Gaumen setzt sich alles zu einer harmonischen Einheit zusammen: saftige Frucht, leichtes Tannin und eine gut eingebundene Säure. Das ist eine echte Alternative zu Rot, berührend

ernsthaft und zugleich animierend leicht.