

# ROSSO MEDITERRANEO

## COSTA TOSCANA ALICANTE IGT



### TECHNISCHE INFORMATIONEN

 Jahrgang	2022	 Flaschenformat	0,75 l
 Name	Costa Toscana Alicante IGT	 Alkoholgehalt	13% Bd.
 Typologie	Rote Stille	 Weinbereitung und Verfeinerung	Stahl, französische Eichenfässer
 Rebsorte	100% Alicante	 Serviertemperatur	16-18°C

### BESCHREIBUNG

Rosso Mediterraneo wird aus Grenache-Trauben gewonnen und der nach der Guyot-Methode erzogene Weinberg ist der älteste Weinberg der Tenuta delle Ripalte. Diese Methode ermöglicht einen ausgewogenen Ertrag und hochwertige Trauben, was zur Struktur und Finesse des Weines beiträgt. Die Rebsorte Alicante passt sich perfekt an das trockene und aride Klima der Insel Elba an. Die starke Sonneneinstrahlung und der ständige Einfluss der Meeresbrise ermöglichen eine langsame und allmähliche Reifung der Trauben und verbessern so die organoleptischen Eigenschaften der Rebe.

#### WEINBEREITUNG

Die Weinlese erfolgt manuell in den Gorgaccio-Weinbergen, die zu den geeignetsten des Anwesens gehören. Der im Guyot-System erzogene Weinberg ist die älteste Anlage des Unternehmens in Alicante und ein Beweis für die große Anpassungsfähigkeit dieser Rebe an das Terroir von Elba. Nach der Traubenauswahl erfolgt die Gärung in Stahltanks mit Mazeration auf der Schale für etwa 10 Tage, wodurch eine optimale Extraktion von Aromen und Struktur ermöglicht wird.

#### VERFEINERUNG

Der Wein reift sechs Monate lang in französischen Eichentonneaux zweiter Nutzung, ein Verfahren, das ihm Rundheit und größere Komplexität verleiht, ohne seine Frische zu überdecken. Die Abfüllung erfolgt im Jahr nach der Ernte, am Ende des Sommers.

#### SENSORISCHE HINWEISE

Farbe: Intensives Rubinrot mit leichten Granatreflexen, ein Zeichen ausgewogener Reifung.

Aroma: Einhüllend und komplex, mit Noten von reifen roten Früchten, süßen Gewürzen und leichten Nuancen mediterraner Macchia.

Geschmack: Strukturiert und weich, mit samtigen Tanninen und ausgezeichneter Frische. Der Abgang ist lang und mineralisch, mit einer angenehmen aromatischen Nachhaltigkeit.

#### KOMBINATIONEN

Passt perfekt zu traditionellen Fischgerichten aus Livorno, wie Cacciucco alla Livornese und Baccalà alla Livornese, sowie zu Fischgerichten mit intensivem Geschmack. Er passt auch hervorragend zu ersten Gängen mit Ragù, gegrilltem rotem Fleisch und gereiftem Käse wie Pecorino, über 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano und Caciocavallo. Seine Vielseitigkeit macht ihn auch ideal für vegetarische Gerichte, insbesondere solche auf der Basis von gegrilltem Gemüse und Hülsenfrüchten, da er mit seinem strukturierten und ausgewogenen Charakter deren aromatische Komplexität unterstreicht.

### AUSZEICHNUNGEN

Goldmedaille, XXII. Internationaler Weinwettbewerb Città del Vino (2024) für den Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2019

4 Sterne, ausgewählt im Abschnitt „Weine aus einheimischen Rebsorten“, Guida Vinibuoni d'Italia hrsg. 2023 für den Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2019

3 Sterne, Goldführer „I Vini di Veronelli“ 2023 und 2022 für den Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2019

3 Sterne, Guida Oro „I Vini di Veronelli“ 2021 für den Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2016

Gewinner des „Sole“-Preises der Guida Veronelli 2020 – Bewertung: 92/100 für den Rosso Mediterraneo Costa Toscana IGT 2016