



# 'Portocanale di Cesenatico' Rosato Sangiovese 2021

## Cantine Leonardo da Vinci

Sangiovese als Rosato. Und das von einer der erfolgreichsten Cantine Italiens. Das ist Luca Maroni 97 Punkte wert!

Weintyp	<b>Rosé</b>
Produzent	<b>Cantine Leonardo da Vinci</b>
Region	<b>Emilia-Romagna</b>
Rebsorte(n)	<b>Sangiovese</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2025</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 97/99 Punkte Luca Maroni

"Luca Maroni hat diesen frischen Rosato begeistert mit 97 Punkten bewertet." - Wine in Black

## Wine in Black-Bewertung: 95 P

Die Cantine Leonardo da Vinci gehört zu den erfolgreichsten Weingütern Italiens. Ursprünglich in Vinci in der Toskana beheimatet, ist sie den Wegen Leonardo da Vincis in die Romagna gefolgt. Dort hat der geniale Erfinder und Baumeister im Jahr 1502 den Hafen Portocanale Cesenatico entworfen, der in dieser Form bis heute zu bewundern ist. Die Cantine hat diesen Rosato nach dem Entwurf Leonardos benannt. Dass sie für den Rosato die Rebsorte Sangiovese ausgewählt hat, ist dabei natürlich geradezu obligatorisch. Sie war schon zu Leonardos Zeiten in der Romagna bekannt und wurde dort viel früher geschätzt, als in der benachbarten Toskana.

## **Tasting Note**

Dieser zart rosafarbene Sangiovese bietet ein delikates Erlebnis von Fruchtigkeit und Frische. Im Duft erinnert er an Orangen- und Pfirsichblüten, ein wenig Grapefruit und Rhabarber, sowie saftiges Steinobst wie Aprikosen und Pfirsiche. Am Gaumen verbindet sich eine cremige Textur mit einer lebendigen Weinsäure und einer Extraktsüße zu einem harmonischen Erlebnis, das solo genauso gut funktioniert wie zu einer leichten Küche.

## **Passt zu**

Seafood, Sommersalaten und asiatischen Gerichten mit leichter Schärfe

## **Weingut**

Die 'Cantine Leonardo da Vinci' wurde 1961 gegründet und ist westlich von Florenz, im Örtchen Vinci, beheimatet. Anfangs taten sich 30 Weinbauern mit lediglich 70 ha Land zusammen, um gemeinsam einen modernen Keller zu errichten und so die Qualität ihrer Weine zu steigern. Der Erfolg gab ihnen recht. Inzwischen haben sich mehr als 200 Winzer davon überzeugen lassen, dass sie gemeinsam viel mehr auf die Beine stellen können als alleine: Die Fläche unter Reben wuchs auf 750 Hektar. Auch regional erfolgte eine Ausdehnung. 1990 übernahm man die Cantina di Montalcino und ist jetzt auch im Brunello-Gebiet zuhause. Hochqualifizierte Önologen und Agrarökonomien beraten jeden einzelnen Winzer und garantieren so die hohen Standards der Cantine.

## **Vinifikation**

Der Sangiovese, der für den 'Portocanale di Cesenatico' Rosato Sangiovese 2021 verwendet wird, stammt aus den Bereichen Castrocaro Terme, Predappio und Bertinoro von Weinbergen, die auf 50 bis 100 Metern am Fuße des Apennin liegen und von Ton und Lehm geprägt sind. Die Weinbereitung erfolgt durch sanftes Pressen der Trauben nach einigen Stunden Mazeration, um die für diesen Wein typische rosa Farbe zu erhalten. Die Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 15 bis 18 °C ermöglicht die Entfaltung der Aromen, die für diese Sorte typisch sind. Der Wein reift bis März in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks.