



# RISSOA

## TOSCANA IGT ROSATO

### 2023

Ein einzigartiger, vielseitiger und magnetisch anziehender Roséwein. Das ausgeprägte Terroir des Rissoa vermischt sich harmonisch mit dem provenzalischen Stil. Er drückt sich nicht nur gastronomisch hervorragend aus, sondern garantiert auch Leichtigkeit durch ausdrucksstarken und unmittelbaren Genuss. Der elegante Farbton spiegelt sich in einem harmonischen und überzeugenden Geschmack wider, der sich durch eine zarte salzige Note auszeichnet, die sofort auf die enge Verwandtschaft mit den Aromen der Tyrrhenischen Küste hinweist.

**ASSEMBLAGE** Überwiegend Cabernet Franc, gefolgt von Syrah.

**BODENTYP** Böden mittlerer Textur mit einer Mischung aus Sand und Kieselsteinen.

**REBERZIEHUNG** Kordonerziehung und Guyot-Erziehung mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE BEDINGUNGEN** Der Jahrgang 2023 kann als anormal bezeichnet werden, insbesondere im Vergleich zum Vorjahr. Der Winter verzeichnete überdurchschnittlich hohe Temperaturen, die dann im Frühjahr größtenteils den Erwartungen entsprachen. Insbesondere der Monat Mai brachte ungewöhnlich hohe Niederschläge mit sich. Während das Agrarteam wirksame Maßnahmen ergriff, um das Risiko von Pilzkrankheiten zu begrenzen, wurde der Boden mit Wasserreserven angereichert, die nützlich waren, um die trockenen Temperaturen des Sommers ohne besondere Schwierigkeiten zu bewältigen. Diese Faktoren in Verbindung mit der privilegierten Lage der Weinberge führten zu einer hervorragenden Reifung der Trauben und bestätigten einen absolut bemerkenswerten Jahrgang.

**LESE** Mit der Lese des Syrah wurde die Erntesaison Ende August eröffnet und in der ersten Septemberwoche mit dem Cabernet Franc fortgesetzt. Die Arbeiten wurden manuell in den frühen, kühleren Morgenstunden durchgeführt.

**VINIFIKATION UND AUSBAU** Die frisch geernteten Trauben werden in einen Kühlraum transportiert und auf eine Temperatur unter 10°C gebracht. Nach der Selektion auf dem Sortierband erfolgt eine sanfte Pressung, um den Vorlaufmost und den gewünschten zarten Farbton zu erhalten. Der Most gärt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur, die gegen Ende des Prozesses schrittweise auf maximal 16° C erhöht wird, um die Frische der Aromen zu bewahren. Dreißig Tage Verfeinerung auf der Feinhefe mit täglichem Bâtonnage gehen der Zusammensetzung der endgültigen Mischung voraus, die dann für weitere 2 Monate verfeinert wird.

**ERSTER JAHRGANG** 2023

#### ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Der Wein hat eine zartrosa Farbe mit zarten Reflexen und Nuancen von Zwiebelschalen. In der Nase finden sich leichte fruchtige Anklänge von Pink Grapefruit und Aprikose, zusammen mit Blumen und Noten, die an Tee und Kamille erinnern. Am Gaumen ist der Wein weich, mit ausgewogener Säure und einem leicht herzhaften, angenehmen Abgang. Im Abgang finden sich die in der Nase wahrgenommenen Aromen mit guter Nachhaltigkeit wieder.

**ALKOHOLGEHALT**  
13 %

**GESAMTSÄUREGEHALT**  
5.24 G/L

**pH-Wert**  
3.33