



RISSOA

TOSCANA ROSATO IGT

2025

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.

ERSTER JAHRGANG	2023
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 Frühling war kühl, mit überdurchschnittlichen Niederschlägen und einem leicht verfrühten Austrieb. Der Sommer begann mit einem warmen Juni, gefolgt von einem milden Juli mit vereinzelt Schauern und einer zweiten Augustwoche mit hohen Temperaturen. Diese Bedingungen führten zu einer frühen und konzentrierten Lese, die etwa eine Woche früher als üblich abgeschlossen wurde. Die Regenfälle im September verliehen dem Jahrgang anschließend eine gute Gesamtbalance. Trotz sommerlicher Temperaturspitzen ermöglichte der milde Juli eine gleichmäßige Reifung, sodass die Trauben in ihrem optimalen Reifestadium geerntet werden konnten.
LESE	Die Trauben wurden in der zweiten Augushälfte gelesen. Die Arbeiten erfolgten von Hand und in den kühlen frühen Morgenstunden.

VINIFIKATION UND AUSBAU	Die frisch geernteten Trauben werden in eine Kühlkammer gebracht und auf eine Temperatur zwischen 8–10 °C heruntergekühlt. Nach sorgfältiger Selektion auf einem Sortierband erfolgt eine sanfte Pressung, um den Vorlaufmost sowie den gewünschten zarten Farbton zu gewinnen. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur statt, die gegen Ende des Prozesses allmählich auf maximal 16 °C erhöht wird, um die Frische der Aromen zu bewahren. Es folgen dreißig Tage Reifung auf der Feinhefe mit täglicher Bâtonnage, gefolgt von einer weiteren zweimonatigen Verfeinerung im Edelstahltank.
--------------------------------	---

VERKOSTUNGSNOTIZEN

FARBE	Zartes, leuchtendes Zwiebelschalenrosa.
DUFT	Noten von gelbfleischigen Früchten und weißen Blüten, mit Nuancen von Kamille und Orangenblüte.
GESCHMACK	Am Gaumen gefällig, mit Aromen, die mit der Nase übereinstimmen. Die mineralische, säuerliche Struktur begleitet den Schluck zu einem ausgewogenen Finale.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
13 %	5.67 G/L	3.22