



2023 Brio

Castello Romitorio
Toscana Rosso IGT
75cl (6er-Karton)

CHF 18.50

Degustationsnotiz

Schon der Name ist Programm: Brio – das italienische Wort für Schwung, Esprit und Lebensfreude – bringt exakt auf den Punkt, was dieser junge Toskaner ausstrahlt. Der reinsortige Sangiovese stammt aus der südlichen Maremma – einer sonnenverwöhnten, küstennahen Region, die für fruchtbetonte, unkomplizierte Weine mit Charakter steht. Der 2023er Brio verführt mit einer explosiven, fast berausenden Kirschenfrucht in der Nase – saftige Herzkirschen, rote Johannisbeeren, dazu ein Hauch Veilchen, mediterrane Würze und eine feine Mandelnote. Am Gaumen tänzerisch, lebendig und wunderbar zugänglich, mit zartem Schmelz, feiner Frische und kaum wahrnehmbaren Tanninen. Eine dezente Bitternote erinnert an geröstete Mandeln und verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Charakter. Kein Gewicht, keine Schwere, sondern Leichtigkeit, Raffinesse und ein animierender Trinkfluss, wie man ihn sich für einen Sangiovese aus der Maremma nur wünschen kann. Fun Fact: Die Etikette des Brio zeigt die Abbildung eines monumentalen und farbenfrohen Freskos von Sandro Chia, das den Speisesaal des Castello Romitorio ziert. (rr)

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Alkoholgehalt:** 14% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 18+