



San Valentino



Weingut

Kurz und ziemlich spektakulär ist die noch junge Geschichte des kleinen Weingutes San Valentino aus der Emilia-Romagna, welches Roberto Mascalin nach der Übernahme von seinem Vater komplett auf den Kopf gestellt hat. Begünstigt durch die extrem südliche Lage, wenige Kilometer von der Adria entfernt, reift hier der Sangiovese perfekt aus - und zeigt endlich einmal, Welch tiefe Fruchtigkeit dieser Traube innenwohnt. Ob sortenreiner Sangiovese oder in Cuvées mit Syrah und Merlot, nicht nur für den Gambero Rosso erobert San Valentino die Spitzenstellung in der Romagna: „Durch Stil und Qualität eroberte sich die Kellerei von Roberto Mascalin ihre Stellung als Modellbetrieb im Anbaugebiet von Rimini. Für den Terra di Covignano erübrigten wir 3 Gläser, weil er trotz seines strengen Auftretens eine unglaubliche Eleganz an den Tag legt, dazu die gewohnte Fülle und eine allumfassende Harmonie.“ Wichtigster Wein im Sortiment ist jedoch der SCABI, ein herausragender Sangiovese di Romagna. Ganz neu bei Robert zwei Einstiegsweine als Cuvées, die viel Qualität zu moderaten Preisen liefern.

Italien

Emilia Romagna

2014 SCABI Sangiovese Superiore di Romagna D.O.C.

Expertise

Jahrgang:	2014
gesetzl. Herkunft:	Sangiovese Superiore di Romagna
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.20 g/l
Säure:	5.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Emilia Romagna
Rebsorten:	Sangiovese / Syrah

Vinifizierung

Selektive, schonende Lese von Hand in kleinen Körben. Schonendes Entrappen und quetschen der reifen, gesunden Beeren. Danach folgt für 8 Tage die temperaturkontrollierte Maischegärung. Malolaktische Gärung ebenfalls in Edelstahl tanks. Danach Ausbau für 4 Monate in gebrauchten Barriques.

Sensorik

Üppig rote Beeren, Waldfrüchte, Schokonote, feine Balance zwischen Kraft und Eleganz, herrlicher Wein

Passt gut zu

Pasta mit Wildsugo, Feldhasenfilet

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Wichtigster Wein bei San Valentino ist der Scabi, der vom Gambero Rosso den regionalen Oskar für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis erhalten hat. Sangiovese und Merlot bilden hier ein echtes Traumpaar mit viel Frucht, Saft und ordentlich power.