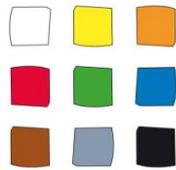


SAN VALENTINO



AZIENDA AGRICOLA



San Valentino

Italien

Emilia Romagna



## 2011 VIVIAN Rosso Rubicone I.G.T.

### Weingut

Kurz und ziemlich spektakulär ist die noch junge Geschichte des kleinen Weingutes San Valentino aus der Emilia-Romagna, welches Roberto Mascarin 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, welche tiefe Fruchtigkeit dieser Traube innewohnt. 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 Mascarin 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.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2011
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	I.G.T. Rosso Rubicone
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.20 g/l
<b>Säure:</b>	4.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Emilia Romagna
<b>Rebsorten:</b>	Sangiovese / Syrah / Montepulciano

### 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 Edelstahltanks. Danach Ausbau für 12 Monate in Tonneaux von 400 Liter und weitere Lagerung für 12 Monate auf der Flasche.

### Sensorik

kräftiges rubinrot, Aromen von Brombeeren, Blaubeeren und Pflaumen, Gewürze und Thymian, reifes Tannin und gute Struktur

### Passt gut zu

Rinderbraten mit Speckbohnen

### Lagerfähig

10 Jahre

### Tipp

In den kalkhaltigen Hügeln, im Hinterland von Rimini, entwickelt die Sangiovese Traube besonders viel Eleganz und eine feine Mineralität. Ergänzt mit der Power des Syrah und Montepulciano, entsteht ein sehr volles und zugleich harmonisches Cuvée.