



**2025 SOFFIO - ROSATO**  
**Maremma Toscana I.G.T.**

**Weingut**

Im südlichsten Teil der Toskana, nahe der Mittelmeerküste, liegt die Maremma – eine malerische Landschaft mit sanften Hügeln, Zypressen, kleinen Dörfern und gepflegten Weinbergen zwischen Olivenhainen. Anders als das benachbarte Bolgheri, das auf Bordeaux-Cuvées setzt, konzentriert sich die Region um Scansano ganz auf Sangiovese – die große italienische Rebsorte. Dank des milden Klimas und nährstoffreicher Böden zeigt sich der Sangiovese hier fruchtbetont, mit weichen Tanninen und feiner Säure – zugänglicher als Brunello oder Vino Nobile. Dieses Potenzial erkannte Leo Bruni bereits in den 1950er Jahren und wandelte den elterlichen Hof bis 1973 in ein Weingut um. Heute führen seine Zwillingssöhne Marco und Moreno das Familienweingut mit Leidenschaft und modernster Kellertechnik. Auf 40 Hektar setzen sie das Qualitätsstreben des Vaters konsequent fort und machen Bruni international bekannt. Besonderes Aushängeschild ist der Morellino di Scansano Marteto – fruchtbetont, tief und elegant. Auch der Vermentino mit einem Hauch Viognier zählt zu Italiens besten Weißweinen. Eine weitere Empfehlung: der ausgezeichnete Grenache, prämiert mit 3 Gläsern im Gambero Rosso. Bruni-Weine überzeugen mit reifer Frucht, harmonischer Säure und verkörpern das Beste der Maremma.

**Tipp**

Ein eleganter Rosato aus der Toskana mit floralen und beerigen Aromen, frischer Säure und feiner mineralischer Note.

**Nährwertangaben: (pro 100 ml)**

Brennwert: 330 kh / 79 Kcal  
 Kohlenhydrate: 0,3 g  
 davon Zucker: 0,3 g  
**Zutaten:** Trauben, Zucker, Antioxidantien

**Expertise**

<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Toscana IGT
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.90 g/l
<b>Säure:</b>	5.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Maremma
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank, 4 Monate auf der Feinhefe
<b>Rebsorten:</b>	Alicante Grenache, , , , ,

**Vinifizierung**

Die Trauben werden schonend von Hand geerntet. Nach einer kurzen Mazerationphase, um die Rose-Färbung zu erhalten wird der Most vom Trester getrennt. Es folgt die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

**Sensorik**

Intensiver Duft nach Rosen und frischen Erdbeeren, untermalt von einer feinen mineralischen Note. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig und lebendig, getragen von einer gut strukturierten, erfrischenden Säure. Aromen von saftigen Beeren entfalten sich harmonisch und verleihen dem Wein eine elegante Komplexität. Im Finish bleibt er frisch, ausgewogen und angenehm lang mit einem zarten, fruchtigen Nachhall.

**Passt gut zu**

Salat von gegrilltem Pfirsich, Burrata und Prosciutto, verfeinert mit etwas Zitronenzeste und frischem Basilikum.

**Lagerfähig**

4 Jahre