

## „Girapoggio“ Sangiovese di Romagna Superiore 2021 BIO

### Raffaella Bissoni

- Das Gebiet: Teile der Provinzen Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna und Rimini.
- Die Rebsorte: Mindestens 85% Sangiovese; maximal 15% andere rote Rebsorten der Region. Raffaella produziert einen reinen Sangiovese.
- Qualitätsbezeichnung: **Denominazione di Origine Controllata**
- Die Vorschriften: Der Hektarertrag darf 110 Doppelzentner nicht überschreiten. Der Alkoholgehalt muß mindestens bei 11% liegen, für den Superiore bei 12%.
- Der Jahrgang: In der Emilia-Romagna war es vom Klimaverlauf her ein schwieriges Jahr, denn die Trockenheit setzte den Reben enorm zu. Allerdings gab es in dieser Region keine Probleme mit Frühjahrsfrost. Aufgrund der Trockenheit spielten Pilzkrankheiten praktisch keine Rolle. Insgesamt ein Jahr mit ordentlichem Ertrag und guter bis sehr guter Qualität.
- Der Erzeuger: Raffaella Bissoni hat die Kellerei erst 1998 gegründet. Damals erwarb sie in einer der besten Lagen für den Sangiovese die traditionsreiche Podere Colecchio mit 12 Hektar auf einer natürlichen Terrasse. Vom ersten Moment an hat sie sich auf den Sangiovese und den weißen Albana konzentriert. Letzteren baut sie ausschließlich als Dessertwein aus. Raffaella legt großen Wert auf die Weinbergsarbeit und erntet weit weniger, als es das Disziplinär zulässt.
- Der Ausbau: Die Fermentation erfolgt für sieben bis neun Tage auf den Schalen und ausschließlich mit natürlichen, eigenen Hefen. Der weitere Ausbau erfolgt auf den Feinhefen im Stahl, ein kleiner Teil wird auch im Holz ausgebaut.
- Der Geschmack: Gewisse Frucht in der Nase, die sich jedoch, auch nach mehrstündiger Belüftung, noch nicht richtig zeigt, Kirsche, erdig, Lakritze, sehr komplex. Im Trunk ist die Frucht bereits deutlich lebendiger, intensive, dunkle Kirscharomen, feste Struktur, sehr kompakt, kräftiger Körper, wieder etwas Lakritz, sehr lang im Nachhall mit frischer Säure und festen Fruchtkomponenten.
- Der Trinkzeitpunkt: Der Wein steht definitiv erst am Beginn seiner Trinkreife, jeder weitere Monat Reifung wird dem Wein helfen. Aus Erfahrung können wir sagen: 5 weitere Jahre Lagerung sind absolut kein Problem für diesen Wein. Mit entsprechender Belüftung in einer Karaffe, Stunden vor dem Genuss, bereitet er schon jetzt viel Freude.
- Passende Speisen: Der "Girapoggio" kommt auch mit intensiven Aromen gut klar. Eine Peperonata passt zum Beispiel sehr gut, Lasagne - gerne auch als Gemüse-Lasagne mit Paprika und/oder (Rosen-)Kohl - oder Lamm mit Rosmarin-Kartoffeln begleitet er perfekt.

Diese Expertise wurde am 14.8.2025 erstellt.