



Italien

Toskana (Toscana)

Chianti

IL MIO

Die Idee einer eigenen Interpretation von Weinen aus seiner Heimat Italien wurde von Stephan Pellegrini schon vor sehr langer Zeit geboren. Mit dem Namen "IL MIO" bekam diese Idee auch den richtungweisenden Namen, denn mit den ausgesuchten Qualitäten seiner Weine sollen sich Weinliebhaber identifizieren und jede Flasche als "mein Wein", also als "IL MIO" (vino) empfinden.

Die innovative und hochwertige Ausstattung wurde durch den bekannten Designer Rüdiger Ertel entworfen, "IL MIO" war geboren. Zusätzlich zur ansprechenden Ausstattung entschied sich Stephan Pellegrini für den modernen Schraubverschluss.

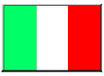
In enger Zusammenarbeit mit einem befreundeten Oenologen, Simone Cortese, wurde in erster Linie der gewünschte Geschmack bzw. die Qualität definiert und erst danach entschieden aus welchen Regionen, aus welchen Rebsorten und mit welcher Vinifizierung diese Qualitäten erreicht werden können. In vielen Versuchen und mit vielen Besuchen direkt vor Ort wurden die ersten Tests gemacht und die Entscheidungen getroffen.

Heute steht IL MIO für eine neue Generation italienischen Weines "la nuova generazione del vino italiano".

2022	Il Mio Chianti DOCG Collezione Il Mio 1,0 - DOCG	8,50 €	
	Sangiovese, 1,0 Ltr. Fl.		5831
	Restsüße: 5,0 g/Ltr.; Alk.: 13,0 % Vol.; Säure: 5,0 g/Ltr.		
	Il Mio Chianti - ein einfacher, aber typischer Chianti, der für seinen Preis viel Aroma ins Glas bringt: Sauerkirsche und Pflaume, begleitet von einem Hauch pfeffriger Nelke und Anis komponieren ein klassisches Chianti-Bouquet. Und auch die erdigen Noten mit einem Hauch von Lorbeer und Eukalyptus fehlen nicht. Am Gaumen zeigt er eine ausgewogene mittlere Säure und ein deutlich präsent, feines Tannin, das Struktur und Länge verleiht. Ein idealer Begleiter von Pastagerichten mit Fleischsoßen, gegrilltem Gemüse und Pizza.		

Apulien (Puglia)

2023	Il Mio Rosato Puglia IGP Collezione Il Mio 1,0	8,50 €	
	Negroamaro, Primitivo, 1,0 Ltr. Fl.		4953
	Restsüße: 14,9 g/Ltr.; Alk.: 12,0 % Vol.; Säure: 5,8 g/Ltr.		
	Apulien hat eine lange Tradition für Roséweine. Der IL MIO Rosato ist aus den traditionellen apulischen Rebsorten Negroamaro und Primitivo gekeltert. Die charmante Cuvée lockt mit vollmundiger Aromatik aus roten, satten und reifen Früchten. Lebendiger Sommerwein, gut gekühlt trinken, ideal zu Euro-asiatischer Küche.		
2022	Il Mio Primitivo Puglia IGT Collezione Il Mio 1,0 - IGT	8,50 €	
	Primitivo, 1,0 Ltr. Fl.		4836
	Restsüße: 7,0 g/Ltr.; Alk.: 13,5 % Vol.; Säure: 5,7 g/Ltr.		
	Primitivo ist gerade die populärste Rebsorte aus dem Süden Italiens. Sie wird besonders früh reif und deshalb als Erste "primo" geerntet. Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weins mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte würzige Noten. Ein idealer Begleiter von Pastagerichten mit Fleischsoßen, gegrilltem Gemüse und Pizza.		



Italien

Apulien (Puglia)

IL MIO

2019 Merlot/Primitivo Tarantino IGT Puglia Il Mio Collezione - IGT **8,95 €** **7,95 €**

Merlot, Primitivo, 0,75 Ltr. Fl. 1665
Restsüße: 10,0 g/Ltr.; Alk.: 13,5 % Vol.; Säure: 5,8 g/Ltr.

Diese einzigartige Cuvée aus Merlot und Primitivo, sorgsam in Süditaliens sonnenverwöhnten Weinbergen produziert, vereint die Eleganz des Merlot mit der intensiven Fülle des Primitivo. Die tiefdunkle Farbe und das facettenreiche Bouquet von dunklen Beeren, Gewürzen und einer zarten Toastnote verheißen ein harmonisches Zusammenspiel am Gaumen. Die gut eingebundenen Tannine, die erfrischende Säurestruktur und der anhaltende Abgang machen diesen Wein zu einer idealen Begleitung von Pizza und Pasta, während seine Lebendigkeit und Frische ihn auch an heißen Sommertagen zu einem wahren Genuss machen.

50% Merlot, 50% Primitivo

Ein Rotwein für die italienischen Momente im Leben. Sehr gut zu Vorspeisen, Antipasti und Pasta.

Sizilien (Sicilia)

2023 Il Mio Pinot Grigio Terre Siciliane IGT 1.0l Collezione Il Mio 1,0 - IGT **8,50 €**

Pinot Grigio, 1,0 Ltr. Fl. 5030
Restsüße: 6,0 g/Ltr.; Alk.: 11,5 % Vol.; Säure: 6,1 g/Ltr.

Ein sehr fruchtiger & saftiger Pinot Grigio. In der Nase gelbe Äpfel, reife Birnen & frische Kräuter. Der Wein hat durchaus Kraft & ist cremig am Gaumen. Mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel macht er viel Spaß & definitiv Lust auf mehr.

Ideal als Begleiter zur leichten, italienischen Küche.