»Rosso« Colli Tortonesi

Oltretorrente

Chiara Penati und ihr Partner Michele wollen mit zeitgenössisch natürlichen Methoden die Traditionen und das Terroir der wenig bekannten Colli Tortonesi einfangen. Im Keller vertrauen sie dazu auf wilde Hefen für die Vergärung und große Zementbottiche für den Ausbau

.Hier ihr »kleiner« Rosso, das Rückgrat ihrer Produktion. Ihn keltern sie aus Barbera und ein wenig Dolcetto für Frucht und Würze. Der Wein wirkt im Duft ultrareif, aromatisch ganz anders, als man es aus dem bekannteren Teil des Piemont, der Langhe oder aus Asti, kennt. Hier dominieren warme Beerennoten und braune Gewürze den Duft, da wirkt der Wein fast marmeladig. Im Mund verblüfft er dann aber mit enorm intensiver Gerbstoffdichte durch 30 tägige Mazeration der Beerenschallen ohne Temperaturkontrolle, was wohl seinen expressiven Duft erklärt, zugleich wirkt er aber frisch im Trunk, agil und lebendig, und seine Gerbstoffe verwandeln sich in Samt und Seide, geschmeidig kühl wirkend, sehr angenehm und sehr natürlich. Kein Einfluß von Holz, dafür achtmonatiger Ausbau im großen Betontank. Der perfekte Begleiter entspannter Nachmittage und Abende am Grill und zu Schmorbraten, Wild und vegetarischer Aromaküche bietet er den passenden Rahmen.

Alkohol: 14 Vol %
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | Zertifizierung nicht deklariert { Naturwein - Mitglied bei VinNatur®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,75

0,75l
IPI22400

K&U
www.weinhalle.de