Falanghina »Insula Felix« Epomeo Bianco IGP

Tenuta del Cannavale

»Epomeo«. So heißt der seit dem 14. Jahrhundert erloschene Vulkan auf Ischia, an dessen Flanken die Reben für diesen Weißwein stehen. Seine Rebsorte: Falanghina. Vermutlich uralt, wird sie mit dem berühmten Falerner des antiken Roms in Verbindung gebracht, nicht umsonst hört sie auf das Synonym »Uva Falerna«. Eine typisch mediterrane Rebsorte, die warmes, trockenes Klima liebt und erst spät ausreift. Sie wird vor allem im süditalienischen Kampanien, sowie auf Capri und Sardinien angebaut. Doch der Zeitgeist reduziert ihre Rebfläche beständig, weil sich angeblich kaum noch jemand für solch lokale Rebsorten interessiert. Sehen wir anders... Auf Cannavale, einem paradiesischen Biotop im wilden grünen Inneren der Insel, gelingt sie in seltener Pracht. Anna und Gennaro Manna, Bruder und Schwester, keltern sie hier auf bewußt archaische Weise, ohne Eingriffe, ohne Zusatzstoffe, ohne Technik als Naturwein. 4500 Rebstöcke liefern ihnen je nach Jahr ca. 2500 Flaschen. Deren Most vergären sie spontan im Edelstahltank, zur Hälfte aber auch in großen Amphoren, in denen die von den Rappen befreiten Beeren bis zu 6 Monate auf ihrer Maische vergären. Entsprechend würzig erzählt der Wein seine Herkunft von vulkanischem Boden und unberührter Natur im Duft sommerlich mediterraner Kräuter, reifer gelber Früchte und weißen Pfeffers. Im kompakt dichten Mundgefühl gibt er sich fett und körperreich, mild in der Säure und mundwässernd herb im Nachklang. Uritalienischer Inselwein, dem sein Boden in salziger Mineralität quicklebendiges Profil verleiht.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 1,1
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Maischevergoren in Qveri/Amphore & Stahltank | minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltiert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
IIW21002

K&U
www.weinhalle.de