



Fiano »Segreto di Bianca« IGT Puglia

Cuturi

Fiano steht auf dem Etikett, tatsächlich aber ist es »Minutolo«. Eine auch »Fiano aromatico« genannte aromatische Abart des berühmten kampanischen Fiano, die diesem Weißwein aus Apulien unverwechselbaren Charakter verleiht. Eine noch selten angebaute eigenständige Rebsorte, die erst im Jahr 2000 vor dem Aussterben gerettet wurde. Auf Cuturi stehen ihre Reben auf Meereshöhe direkt am Meer. Der Boden dort ist sandig lehmig und weist hohen Salzgehalt aus. Dieses Salz kann man hier schmecken und fühlen. Auch, weil Winzerin Camilla Rossi-Chauvenet die Trauben einer siebentägigen Maischestandzeit unterzogen hat, die für intensivere Aromatik und diese spürbar salzige Physis im Mundgefühl sorgt.

Pikant würzige Säure zieht mundwässernd frisch in saftigem Zug über die Zunge. Glasklare präzise Frucht steht über dem Glas. Frühlingsblüten und Kräuter des Südens schaffen Wohlgefühl, knackige Zitrusfrische macht ihn rassig belebend. Ein fröhlicher, anregender Weißwein, den man auch ohne Master of Wine-Ausbildung genießen kann. Verständlich, aber durchaus anspruchsvoll. Biologisch zertifiziert, ohne Zusätze im Ausbau, mittels neutraler Reinzuchthefer vergoren. Wir empfehlen diesen munteren Weißwein für (fast) jeden Tag zu kreativer Gemüse- und Fischküche. Da macht er richtig Freude.

Alkohol: 12 Vol %

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 2,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Schwemmland

Besonderes: Ungeschönt | keine

Zusätze | Freie SO₂ nur 21 mg/l | mit

neutraler Reinzuchthefer vergoren

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,27

0,75l

IAW24603



www.weinhalle.de