»La Monade« Fiano Roccamonfina IGT

Masseria Torricella - ENOZ Wines

Aufregender Weißwein! Nichts für Pinot Grigio-, Lugana- und Gewohnheitstrinker, aber nachhaltige Horizont-Erweiterung für offene Geister und neugierige Zungen. Fiano, die große weiße Rebsorte des italienischen Südens, als spektakulär gelungener Orange-Wein, also wie Rotwein auf den Schalen seiner Beeren in der Amphore spontan vergoren, lange auf der Vollhefe gereift, naturtrüb gefüllt. Sollte mit Geduld 1-2 h vor Genuß dekantiert werden. Seine Reben stehen in der Caldera des angeblich erloschenen Vulkans Roccamonfina nördlich von Neapel. Sein unmöglicher pH-Wert liegt bei 3,92, der Wein besitzt also kaum Säure, wirkt entsprechend weich im Mundgefühl, gilt als mikrobiologisch instabil. Das beunruhigt Biowinzer Robert Zeno nicht. Er kennt seine Lavaböden, weiß um deren vor allem anorganische Nährstoffversorgung der Trauben: »Sie sind reich an Kalium. Dessen Salze sorgen für die Entsäuerung der Moste. Meine Reben stehen nur 4 km vom Meer entfernt, werden von dessen Brise gekühlt. Die Moste vergären in Amphoren und reifen in unserer Natursteinhöhle bei 15 Grad. Erst bei der Abfüllung gebe ich 22 mg/l Schwefel zu. Das reicht, um den Wein zu stabilisieren.« Ein erfahrener Naturwein-Profi! Im Mund weiche Substanz, ungewohnt herb durch den Kontakt mit der Maische, in mundwässernd frischer, belebend herber Trinkfreude getragen von prägnant salziger Mineralität. Potente Mitte, raffiniert frisch, herbe Länge am Gaumen. Ein beeindruckender Weißwein, der zu den aufregenden Italiens gehört; steht nicht umsonst auf den Karten der besten Restaurants in Rom und Neapel.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,32 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch zertifiziert
Ausbau: Amphore
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | naturtrüb | In Keramik-Amphore ausgebaut | Naturwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,92

0,75l
ICW23501

K&U
www.weinhalle.de