



»Pietre de Luna« Vino Rosso

Villa Terlina

Auch Paolo Aliata muß auf die Herausforderungen des Klimawandels reagieren und hat dazu 2016 einen kleinen Weinberg von 5.000 m² in einer Lage angelegt, die bisher als zu kühl für den Weinbau galt. Ihr Boden ist Kalkmergel mit leichtem Lehm. Weil sie außerhalb des D.O.C.-Gebietes liegt, darf er aber die Rebsorten-Zusammensetzung ihres Weines nicht nennen. Er würde sich sonst eine empfindliche Geldstrafe einhandeln. Es ist also an uns, sie herauszufinden. Legen Sie los!

Paolo verarbeitet den Wein anders als seine anderen. Er preßt die Trauben nicht ab, sondern vinifiziert sie als ganze Trauben mit einer kurzen Mazerationsdauer von nur rund einer Woche per Kohlensäuregärung (Maceration Carbonique) im Edelstahltank. Er lagert ihn danach auch noch im Tank, bis er ihn schon im Frühjahr des auf die Ernte folgenden Jahres frisch abfüllt. Paolo verzichtet in der Weinbereitung auf Schönung, Klärung und die üblichen Manipulationsverfahren, lediglich eine leichte Schwefelung kommt zum Einsatz, damit der Wein transportsicher und stabil im Keller seiner Käufer bleibt. Naturwein, wie er sein sollte. Frisch, fröhlich und unkompliziert im Trunk. Trotzdem voller Herkunftscharakter, weil geschmacklich unmanipuliert. So sollte Rotwein immer sein. Saftig und fruchtbeladen in Duft und Geschmack, herhaft und zugänglich im Charakter und stilistisch unverwechselbar Piemont, wenn auch aus dem unbekannteren Teil abseits der berühmten Trampelpfade.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: 50 mg/l Gesamt-SO₂ |

ungeschönt | unfiltriert | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kunststoff

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,55

0,75l

IPI23105



www.weinhalle.de