



»Papessa« Romagna DOC Sangiovese Modigliana Villa Papiano

Sangiovese di Romagna. Verkannte Rebsorte, der man nachsagt, speziell in der Emilia Romagna leicht, sauer und anspruchslos mager auszufallen. Unser charaktervolles Gegenargument kommt von einem Südhang auf 450 bis 540 Meter Höhe über einem abgelegenen Tal, dem höchsten Weinberg der Region. Die Gärung spontan, der Ausbau 6 Monate in Beton, 6 Monate Flaschenreife.

Der karge Boden, die exponierte Lage und der engagierte biodynamische Weinbau sorgen für floralen Duft voller Frische in filigran präsenter Säure. Mundwässernd agil löst der Wein fast automatisch Trinkfluß aus. Transparent und kühl seine Gerbstoffe, straff und schlank sein Mundgefühl, und seine trocken herbe Struktur braucht den Gegenpol des Essens. Unverwechselbar italienischer Rotwein also, der solo auf dem Sofa keinen Spaß macht und zu Tatort und Sportschau auch nicht paßt. Zur Küche Italiens aber, zu Melanzane, Knoblauch und Olivenöl, zu Pasta, Pizza und Pomodoro, zu Antipasti und Bruschetta wird er, kühl serviert, zum guten Freund und begehrten Begleiter. Einmal geöffnet hält er, obwohl nur minimal geschwefelt, über Tage sein Niveau. Indiz für guten Weinbau. Italien von seiner ehrlichen Seite in einem so trinkfröhlichen wie glaubwürdig natürlichen Rotwein, der für das Italien steht, das wir im Wein suchen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal geschwefelt |
keine Zusätze | ungeschönt | unfiltriert
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
IER23200



www.weinhalle.de