



»Pré« Romagna DOC Sangiovese Predappio Villa Papiano

Der rarste Wein der Villa Papiano. Von einer winzigen Parzelle im Ortsteil Alto von Predappio, vermutlich in den 1950er/1960er Jahren mit einer inzwischen ausgestorbenen Genetik bepflanzt, die eine gänzliche andere Sangiovese hervorbringt, als man sie gemeinhin kennt. Alte niedrige Reberziehung entlang eines Drahtrahmens, dicht gepflanzt, nicht mit Maschine zu bewirtschaften. Spürbar lebendige, seit Jahrzehnten dauerbegrünte schwefelhaltige Kalkböden, die nie mit synthetischer Chemie in Berührung kamen. Francesco Bordini konnte die winzige Parzelle 2017 einem alten Herren abkaufen, der sie nicht mehr bewirtschaften konnte.

Eine Rarität, deren besondere Genetik einen unerwartet feingliedrigen, auf faszinierende Weise an Pinot Noir von der Côte de Beaune erinnernden, herbstlich würzig duftenden Rotwein liefert. Transparent in der Farbe. Leise und nobel im Duft. Würzige Sommerkräuter, metallische Komponenten, rote Früchte, kühle Frische. Filigrane Säure zieht den Wein in beeindruckender Länge über die Zunge. Kraft und Finesse vereint in einem von feiner, kaum spürbarer Gerbstoffwirkung geprägten Mundgefühl, dem die Robustheit toskanischer Sangiovese abgeht. Füllt den Mund mit prachtvoll dichten, aber feinen, fast schon zart agierenden, schmeichelnd kühl wirkenden Gerbstoffen, einem Seidentuch gleich. Eine raffiniert »leise« und feinfühlige Sangiovese, deren alte Genetik für anspruchsvolle Abwechslung sorgt, die Pinot Noir-Liebhaber glücklich machen wird. Bitte 1-2 h vor Genuß dekantieren und leicht kühl servieren.

Alkohol: 13.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2029+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | limitiert
verfügbar | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

IER20205