

»Costafredda« Passerina del Frusinate IGT

Carlo Noro

Passerina, eine rare autochthone weiße Rebsorte Mittelitaliens. Bei Valerio und Simone Noro stehen die Reben auf rund 600 m Höhe auf Lehmboden, der mit Myriaden kleiner Sandsteine durchsetzt ist. Dessen Wasserspeichervermögen verhindert auch in heißen Jahren Trockenstress und Alkohol-Exzesse. Noros große Passerina liefert eindrucksvoll »anderes« Weißwein-Erlebnis. Weich und satt füllt sie den Mundraum, eigenwillig sahnig viskos in Konsistenz und Wirkung. Dann zieht eine erfrischend feine Säureader in animierend herber Bitterkeit (typisch für die alten Rebsorten Italiens) und mineralisch salzig kühler Wirkung über die Zunge. Weißwein, an den man sich erst gewöhnen muß. Ungewohnt dichtmaschig im Mundgefühl durch niedrige Erträge aus kleinen Beeren. Aromatisch attraktiv und appetitmachend, expressiv floral und gelbfruchtig im Duft mit blumigen Noten, die an blühende Linden erinnern, aber auch an reife Birne, Grapefruit und Zitronatzitrone. Durch kurze Maischegärung in der Korbpresse entfaltet er schließlich ein breites, herbes Rückgrat, das in strahlend frischer Länge am Gaumen ausklingt. Man trinkt sich ein, entdeckt den Reiz der Rebsorte und beginnt zu genießen. Famos zu Pasta und Risotti mit Gemüse oder Meeresfrüchten, zu hellem Fleisch und Geflügel, sowie zu reifen Rohmilch-Schafs- und Hartkäse.

Alkohol: 12 Vol %
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,5
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Naturwein | ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe | SO2 < 20 mg/l | kurze Mazeration auf den Schalen
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomacorc
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
ILW24300

K&U
www.weinhalle.de