



»L'Attimo« Falanghina Roccamonfina IGT

Masseria Torricella - ENOZ Wines

L'Attimo. Der Moment, der Augenblick. Beschreibt das, was passiert, wenn man diesen verwirrend »anderen« Weißwein aus Kampanien zum ersten Mal im Glas hat. Innehalten. Staunen. Neujustierung der Sinne. Orange-Wein, wie Rotwein auf den Schalen seiner Beeren sehr gekonnt vergoren. Naturtrüb. Aus einer der weißen historischen Rebsorten des Südens: Falanghina. Gerbstoffe satt im Mundgefühl. Potent herb, dezent bitter, aber irre animierend - das Wasser läuft im Mund zusammen. Weiche Substanz ohne Säure kleidet mit pervers hohem pH-Wert, der mikrobiologische Probleme suggeriert, den Mund aus. Doch Naturweinwinzer Roberto Zeno versteht sein Metier, setzt auf die Nährstoffversorgung seiner vulkanischen Böden in der Caldera des erloschenen Vulkans Roccamonfina nördlich von Neapel, auf die kühlende Nähe zum Meer und auf die stabilisierende Wirkung der Gerbstoffe, die er in seinem historischen Natursteinkeller in Amphoren aus den Schalen seiner Beeren lutscht. Seine Falanghina wirkt opulenter als sein Fiano, potenter, vielschichtiger, komplexer, durchaus auch fordernder. Großer Weißwein neuer Generation aus dem Süden Italiens. Ihn trinkt man zum Essen, als Orangewein der perfekte Begleiter aller Fischgerichte und proteinhaltigen Speisen. Füllt physisch spürbar den Mund mit herben Gerbstoffen, die in ihrer Wirkung an Quitten und Hutzelbirnen erinnern, wirkt zugleich aber sahnig dicht, knochentrocken und vermeidet gekonnt die mostigen Noten so vieler maischevergorener Weißweine. Unerwartet trinkfreudig. Einer der besten Orangeweine des Landes mit Zukunft. Bravo!

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch
zertifiziert

Ausbau: Amphore

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
minimal geschwefelt (21 mg/l frei) |
naturtrüb | in Keramik-Amphore

ausgebaut | Orange- und Naturwein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

Vegan: Ja

pH-Wert: 4,01

0,75l

ICW24500



www.weinhalle.de