



»Theia« Rosso IGT

Lusenti

Robuster Rotwein aus der Emilia-Romagna. Gekeltert aus den lokalen Rebsorten Barbera (50%), Croatina (40%) und Cabernet Sauvignon. Weil sie sehr unterschiedlich ausreifen und ihre dicken Beerenschalen individuell extrahiert werden wollen, vergärt Martina sie getrennt in Edelstahltanks über nur zwei bis drei Wochen, um deren Primäraromen möglichst schonend aus den Beerenschalen zu »lutschen«. Nach der spontanen Gärung verschneidet sie die drei Partien miteinander und baut den Wein über 12

Monate in großen Holzfässern auf der Vollhefe aus.»Robust« meint hier ehrlich deftig. Ein naturbelassener, ungeschminkt schöner Regional-Rotwein, dessen präsen te Gerbstoffe den ganzen Mundraum auskleiden. Da passiert was im Mund. Da treffen die Gerbstoffe auf tiefgründige Kräuterwürze und die reifen Aromen dunkler Beeren in einem herb trockenem Mundgefühl, das ungemein appetitlich wirkt, anregend, animierend, belebend, lustweckend auf den nächsten Schluck. Kein geschniegelter Dandy aus dem Panoptikum der Stadt, sondern ein Landarbeiter, der sich fein gemacht hat für den Ausgang. Mundfüllend saftig in der würzigen, dicht gepackten Physis der drei dickschaligen Rebsorten. Alles andere wäre manipuliert, herausgeschönt, weichgespült und damit nicht echt. Echter italienischer Rotwein also, der Freude macht, vor allem, wenn man dazu den Kochlöffel zu schwingen versteht.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: minimal geschwefelt |
ungeschönt | unfiltriert | naturtrüb |
Naturwein (VinNatur®)

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

IER23503



www.weinhalle.de