

»Il Piriolo« Malvasia Passito Colli Piacentini

Lusenti

Was für ein toller Süßwein! Ein Passito aus sonnengetrockneten Trauben. Das können so perfekt ausbalanciert zwischen Süße und Säure, Fülle und Frische, nur wenige in Italien. Ein echtes Meisterwerk.
Mutter Lodovica wählt gegen Ende August sorgfältig von Hand die Trauben aus und legt sie in Kisten, die sie in die Sonne des Spätsommers stellt. Dort liegen sie, bis sie den gewünschten Trocknungsgrad erreicht haben. Ihn »richtig« zu bestimmen ist das Geheimnis dieses Weines. In der Sonne verdunstet das Wasser, die Trauben schrumpeln zu Rosinen, der Zucker konzentriert sich in der Beere. Wenn Zucker und Säure in der gewünschten Balance stehen, keltert Lodovica Lusenti die getrockneten Beeren in einer traditionellen Spindelpresse. Die Mostausbeute ist winzig. Der gewonnene Most wird dekantiert und reift anschließend 24 Monate in Holzfässern auf der Hefe. Es entsteht ein Elixier von balsamischer Konsistenz. Süß, aber nicht schwer. Fast schwebend in seiner fabelhaften Balance von Körper und Spiel, Saft und Kraft, Frische und Delikatesse. Intensiv goldgelb seine Farbe. Im Duft geröstete Nüsse, warmer Teig, braune Gewürze, Honig. Großes Kino zu hochwertigem Gebäck und raffiniert einfachen Kuchen. Fabelhafte Qualität, kompetent und feinfühlig realisiert.

Alkohol: 10 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 266 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: geschwefelt und filtriert, damit keine Nachgärung einsetzt | ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,38

0,5l
IEW17506

K&U
www.weinhalle.de