



»Rosso« Colli Tortonesi

Oltretorrente

Chiara Penati und ihr Partner Michele fangen mit ihrer natürlichen Weinbereitung gekonnt die Traditionen und das Terroir der wenig bekannten Colli Tortonesi ein. Dazu vertrauen sie im Keller auf wilde Hefen für die Gärung und neutrale Betontanks für den Ausbau. Dieser »kleine« Rosso aus den Hügeln von Tortona ist das Rückgrat ihrer Produktion. Sie keltern ihn aus Barbera, ein wenig Dolcetto und anderen lokalen Rebsorten, die in einem alten Rebgarten zwischengepflanzt sind. Ein souverän natürlich wirkender Rotwein voller Frucht und Würze. Im animierend reifen Bukett dominieren warme Beerennoten und braune Gewürze. Aromatisch ganz anders, als man es aus dem bekannteren Teil des Piemont, der Langhe oder aus Asti, kennt. Im Mund verblüfft er mit intensiv samtiger Gerbstoffdichte durch 30 tägige Mazeration der Beerenschalen ohne Temperaturkontrolle, was die quicklebendige Expressivität im Duft erklärt. Im Trunk wirkt er überraschend frisch und agil, seine Gerbstoffe wirken geschmeidig kühl wie Samt und Seide, sehr angenehm und aufregend natürlich. Kein Einfluß von Holz, dafür achtmonatiger Ausbau auf der Vollhefe im Betontank. Perfekt für entspannte Abende am Grill, und in der grauen Jahreszeit zu Schmorbraten, Wild und vegetarischer Aromaküche ein wohlthuend gemütlicher Begleiter.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | Naturwein -
Mitglied bei VinNatur®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
IPL25400



www.weinhalle.de