



Vino Rosato Frizzante »Sollazzo«

Villa Calicantus

Sollazzo. Petillant Naturel aus Bardolino. Hinreißend witzig, verstörend trüb und farblich katastrophal rosa. Trotzdem unglaublich »lecker«, betörend fröhlich im Duft und im Mund durchgeknallt ungewohnt. Doch wer immer nur konventionell trinkt, kommt mit diesem Zeug nicht zurecht. Er möge die Finger davon lassen. Ihm wird dieser säuerliche magere, ungewohnt frische, irrwitzig animierende, belebend herbe und vibrierend agile Natur-Schaumwein nicht zusagen. Unerzogen wild und gänzlich ungeschminkt kommt er ins Glas. Ungeschwefelt obendrein, weil die Kohlensäure der Gärung für den Schutz auf der Flasche sorgt.

Sollazzo haut einen vom Hocker - oder auch nicht. Love it or leave it. Schmeckt wie kein anderer. Tut das aber so frech, so direkt, so zupackend fröhlich, so mundwässernd animierend, daß es für den, der so was mag, kein Halten gibt. Schmückt gute Salami und besten Schinken, brilliert zu Ziegen- und Schafskäse, zur Küche der Levante wie zu Asiens Aromen. Läuft wie frisches bayrisches Weizenbier im Hochsommer und tut das so locker und leichtfüßig, daß die zweite Flasche schon dämmert, während die erste noch läuft.

Daniele Delaini hat seinen naturtrüb nackigen Sollazzo der Freude am Leben gewidmet. Da muß der/die Genießende erstmal hin. Dann freilich gelingt der Zugang zu dem herb trockenen Brut Nature-Sprudel aus Bardolino, der beweist, daß nicht der Name für Freude am Wein sorgt, sondern der Wein, egal, woher er kommt. Auch Bardolino kann Freude machen. Maximal natürlich, herzhaft schäumend, aufregend unkonventionell und lustmachend belebend. Ein Lieblings-PetNat für die sommerliche Terrasse, den Balkon oder den Aperò mit mutigen Begleitern ...

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltahltank
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Ungeschwefelt
SOs-Gesamt 5 mg/l | unfiltriert |
ungeschönt | Naturschaumwein
(PetNat)
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: 1
Schönung: natürliche Flaschengärung
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,47

0,75l

IVR24804



www.weinhalle.de