



»Lassuperiora« in Bianco

Villa Calicantus

2025 präsentiert sich als klassisch eleganter Jahrgang in einem mundfüllend saftigen Weißwein, der Balance und Frische mit aromatischer Präzision, kompakte Dichte mit würziger Konzentration zu kombinieren versteht. Die Regenfälle im Winter bauten gute Wasserreserven in den Böden auf und so konnten Daniele Delaini und sein Team trotz der Hitze und Trockenheit im Sommer perfekt reife und kerngesunde Trauben ernten, deren Most ungewöhnlich schnell und problemlos die spontane Gärung absolvierte.

Daniele stellt mit 2025 den zweiten Jahrgang dieses aus den lokalen roten Rebsorten der Region gekelterten Lassuperiora in Bianco vor. Er sorgt als »Bianco da uve rosse« seitdem für Aufsehen rund um den Gardasee.

Saftig und expressiv würzig präsentiert er sich im Charakter. Floral geprägt und aromatisch komplex im Duft, überraschend frisch und voll mineralischer Strahlkraft im Mundgefühl. Durch bewußt frühe Lese zeigt er sich verhalten im Alkohol, wirkt aber weder mager noch sauer, sondern mundwässernd frisch und quicklebendig im Trunk. Ein stilistisch origineller Weißwein, der mediterrane Küche in ihrer ganzen Bandbreite fast schon universell zu begleiten versteht und deshalb in den guten Restaurants rund um der Deutschen beliebtesten See auf den Weinkarten steht (und dort auch gut verkauft wird). Bardolino is back!

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2031+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Moräne mit Kalk

Besonderes: Gesamt-SO₂ nur 28 mg/l

| ungeschönt | unfiltriert | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: 1

Schönung: keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

IVW25805



www.weinhalle.de