



»Bianco« Colli Tortonesi

Oltretorrente

Kann Weißwein mehr Regionalcharakter zeigen als dieser? Hier treffen die piemontesischen Rebsorten Cortese und Favorita aufeinander in einem 1976 gepflanzten gemischten Satz mit ein wenig Timorasso, Muskateller und anderen lokalen Sorten. Sie stehen an einem nach Süden ausgerichteten Hang, wunderschön umgeben von Wald und Stille, nur zu Fuß zu erreichen, Rehe und Wildschweine fressen die Trauben mit sichtlichem Vergnügen, was übrig bleibt verleiht diesem Wein das gewisse Etwas.

Der kalkhaltig lehmige Boden dort speichert Feuchtigkeit so, daß die Reben auch in trockenen Hitzeperioden nicht unter Stress leiden. Chiara und Michele verarbeiten deren Trauben per sanfter Direktpressung, der Most läuft direkt in einen Edelstahltank und vergärt dort ohne Vorklärung spontan. Nach der Gärung reift der Wein im Stahltank auf der Vollhefe, bevor er ohne Filtration abgefüllt wird. Es entsteht ein aromatisch würzig reif duftender, den Mund mit filigraner Säure reizender Weißwein, der in erfrischend schlankem Körper am Gaumen ausklingt. Der angenehm niedrige Alkohol verleiht ihm Flügel, knochentrocken wirkt er griffig ohne sauer zu sein und empfiehlt sich so zu warmen wie kalten Vorspeisen, zu Süßwasserfisch und hellem Fleisch, wie zu anspruchsvoll herbstlicher Gemüse-Küche.

Alkohol: 12,3 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028

Restzucker: 0,43 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |
ungeschönt | unfiltriert | Naturwein -

Mitglied bei VinNatur®

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,22

0,75l

IPl24402



www.weinhalle.de