



»Indomato Rosato« Frusinate IGT

D.S. Bio

Indomato, italienisch für ungebändigt, ungezähmt. Das ist dieser ungewöhnliche Natur-Rosé aus einer Rebsorte, die schon als ausgestorben galt, bis sie Danilo Scenna in einem Mischsatz einer uralten Pergola-Anlage in seinem Dorf zusammen mit anderen wurzelechten alten, autochthonen Rebsorten entdeckte und wieder pflanzte: Uva Giulia. Wie viele alte Sorten besitzen ihre Beeren eine extrem dicke Schale als natürlichen Schutz gegen Freßfeinde und Krankheitsbefall. Deshalb läßt Danilo den Most aus den die Trauben direkt so schnell wie natürlich möglich aus einer alten Korbpresse abfließen. Trotzdem ist die Farbe dieses Rosés relativ dunkel und der Wein aromatisch und geschmacklich charaktervoller als »normaler« Rosé. Schwer zu beschreiben. Lassen Sie sich nicht beirren: »Indomato« ist der perfekte Begleiter sommerlich aromatischer Küche aus vollreifen Gemüsen, zu allen Pasta-Gerichten und zu Fisch und Fleisch vom Grill. Egal ob im Sommer oder im Winter. Ein kulinarisches Begleitwunder, das auch würziger Maghreb- und Ottolenghi-Küche Hochform verleiht. Einfach ausprobieren. Wunder-Rosés wie dieser sind dünn gesät: Frische Säure in herber Substanz, da treffen Zitrusnoten auf Wildkräuter, da agieren herbe Gerbstoffe mit nachhaltiger Würze auf der Zunge in einem energiegeladenen, dynamisch wirkenden Spiel voller Temperament. Quicklebendig durch feine Säure und anregende Gerbstoffkonsistenz. Rosé, der fast zwingend kulinarische Begleitung fordert. Typisch italienisch eben. Einer unserer originellsten Rosés im Programm.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 0,1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch
(Demeter®)

Ausbau: Betontank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |
Keine Zusätze | Naturwein, freie SO₂ <
20 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.39

0,75l

ILW24105



www.weinhalle.de