

»Palistorti di Valgiano« Bianco IGT

Tenuta di Valgiano

Die Tenuta di Valgiano liegt hoch über dem Städtchen Lucca in der nördlichen Toskana, zwischen dem Apennin und dem Tyrrhenischen Meer. Dieses Spannungsfeld zwischen Meer und Bergen macht das Klima sehr abwechslungsreich; der nahe Apennin bringt reichlich Niederschläge mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, der Einfluß des nahe Meeres durchlüftet die Reben permanent und sorgt für gute Sonneneinstrahlung.

Valgianos »Palistorti Bianco« reflektiert dieses Spanungsfeld als charaktervoll mediterraner Weißwein abseits des italienischen Mainstreams. Gekeltert aus den lokalen Rebsorten Vermentino (50%), Trebbiano (30%), Malvasia und Grechetto, spiegelt er physisch spürbar die kühle Frische der Bergluft im würzigen Einfluß der warmen Meeresbrise wider. Die lebendigen, biodynamisch bewirtschafteten Böden ermöglichen die natürlich »spontane« Gärung, die hier im Edelstahltank stattfindet. Dort reift der Wein auch sechs weitere Monate auf der Vollhefe bis zur Abfüllung. Die maximal natürliche Weinbereitung sorgt für ungeschminkte Natürlichkeit im Duft, florale Würze entsteigt dem Glas, helle Blüten, frische Kräuter, der ätherische Duft von Pinien. Im Mund setzt der Wein der technisch »fruchtigen« Sterilität so vieler italienischer Weißweine ein klares Statement entgegen: In cremig weichem Mundgefühl agiert pikant salzige Frische, herbe Länge zieht ihn lang über die Zunge, sein trockener, saftiger Körper wirkt mediterran warm, aber auch angenehm kühl und frisch in animierend würziger Harmonie. Einer der großen authentischen Weißweine der Toskana.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodynamik | minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.31

0,75l
ITW25500

K&U
www.weinhalle.de