

»Palistorti di Valgiano« Rosso DOC

Tenuta di Valgiano

»Der beste Palistorti Rosso den wir bisher gemacht haben«, meint Laura di Collobiano über ihren Jahrgang 2023 - wir können nur staunend zustimmen. Seit 2011 arbeiten wir zusammen, aber noch nie hatte dieser Wein eine derart tiefgründige Fruchtintensität in den Gerbstoffen. Sie sind es, die hier das transportieren, was als dunkelblaue, an Lorbeer und Wacholder, an reifen Holunder und dunkle Beeren erinnernder Frucht im Mund ankommt. Man kann in diesem hinreißend gelungenen Jahrgang nicht trennen zwischen Frucht und Gerbstoffen. Sie greifen hier einfach perfekt ineinander. Die Gerbstoffqualität, ihre physische Konsistenz und Wirkung, ist so anders als bisher, so geschmeidig, ohne weich zu sein, so präsent, ohne spröde zu sein, und dabei intensiv samtig, dicht und einfach hinreißend »schön« in des Wortes Sinne. Da hat jemand den Jahrgang verstanden, hat gekonnt und kompetent schonend extrahiert und damit den Nagel auf den Kopf getroffen. Dieser Rotwein macht richtig Spaß.
60 % Sangiovese, 10 % Syrah, 10 % Merlot und ein paar weitere Rebsorten. Nicht als modische Cuvée, sondern von alten Reben. Sie wurden in Lucca schon im 19. Jahrhundert angebaut. Ihre Reben stehen hier auf hartem Kalkstein, der dem Wein bei allem Charme die strahlende Intensität und Spannung seiner Herkunft verleiht. Die Kunst der Weinbereitung: Handlese, vom Stielgerüst abgebeerte Beeren, auf dem Sortiertisch ausgelesen, schonend in kleinen Fässern vergoren, vorsichtig immer wieder von Hand untergestoßen, zwölf Monate Reife in französischen Fässern und im Betontank. Toskana in groß.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch zertifiziert
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | ungeschönt | minimal geschwefelt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.6

0,75l
ITR23500

K&U
www.weinhalle.de