

»Ciaomare« Barbera Frizzante secco Rosé

Lusenti

Schäumende Barbera als Rosé. Und das naturtrüb. Welche Freude, welcher Mut!Schon 2009 beginnt Mutter Lodovica Lusenti den ersten sortenreinen Schaumwein zu produzieren. Als »Methode Ancestrale«, also als Petillant Naturell. Nicht von der Hefe abgezogen, naturtrüb. Die Aufregung ist groß. Ein Sakrileg, das in der Region für Gesprächsstoff sorgt. Doch das vermeintlich »dreckige« Getränk gefällt und so produzieren Lusentis ihre Naturschaum-Premiere bis heute. Sie ist zu ihrem Markenzeichen geworden, ihre Malvasia di Candia »Emiliana«.2017 kommt Tochter Martina in den Betrieb. Sie setzt das Erbe der Mutter fort mit aufregend experimentellen Naturschäumern. »Ciaomare« zum Beispiel. Eine nur kurz extrahierte Barbera, als Rosé in Szene gesetzt. Auf der Flasche ohne Hefe- und Zuckerzusatz zum Petillant Naturell vergoren. Hefig im Duft, naturtrüb im Glas, mundwässernd frisch und reintönig himbeerfruchtig. Spontan belebend, knochentrocken, leicht herb am Gaumen und frech salzig an den Zungenrändern wie ein Tag am Meer. Italiano in purezza, weil inspirierend lebensfroh und unbeschwert fröhlich. Wein muß nicht immer ernsthaft sein. Er kann, wie hier, auch einfach mal nur nett, entspannend und ungezwungen gut sein. Bravo, Martina! Der Sommer kann kommen!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Pétillant naturel, auf der Flasche ohne Hefe- und Zuckerzusatz natürlich vergoren | ungeschwefelt | nicht degorgiert | naturtrüb | VinNatur®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
IER25504

K&U
www.weinhalle.de