

»Mare d´Inverno« Barbera Frizzante secco rosso

Lusenti

Mare d´inverno. Ein tiefdunkler Petillant Naturell aus reinsortiger Barbera. Erinnert an einen Grasparossa-Lambrusco, der mehr Druck im Spiel seiner Perlen offenbart. Martina Ferri hat den Most etwa 10 Tage lang auf den Schalen im Zementtank einer Kohlensäuregärung unterzogen.
Nach dem Abzug von den Beerenschalen wird dem jungen Wein süßer Most zugesetzt, der nach der Lese durch Kühlung konserviert wurde. Die Gärung beginnt erneut, der gärende Most wird in die Flasche gefüllt und mit Kronkorken verschlossen, damit die Gärung dort Kohlensäure bildet. Das darf sie 12 Monate lang, bevor die Flasche auf der Hefe der Gärung naturtrüb in den Verkauf kommt.Ein genialer Schaumwein, der die Zähne blau färbt (was die Zahnbürste mühelos beseitigt), so dunkel kommt er daher. Weil die Kohlensäuremoleküle sich bei der Gärung an die Gerbstoffe binden, löst sich das Perlenspiel erst auf der Zunge durch deren Wärme, was die physische Wirkung dieses roten Schäumers so besonders macht. Er wirkt weich und fast cremig, obwohl er knochentrocken ist. Ein besonderes sinnliches Erlebnis, das, gut gekühlt serviert, zu höchst fröhlicher Form aufläuft. Da gibt es meist kein Halten mehr, denn er macht auch kulinarisch alles mit, was die Küche zu bieten hat. Im Winter, wie im Sommer. Ran an die Gläser!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Pétillant naturel, ohne Hefe- und Zuckerzusatz natürlich vergoren | ungeschwefelt | naturtrüb | VinNatur®-Mitglied
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
IER24505

K&U
www.weinhalle.de