

Soave Classico DOC »Castelcerino«

Visco & Filippi

Soave. Vulkanische Hügel mit vor allem basaltischem und (selten) kalkigem Boden. Reben auf steilen Terrassen in spektakulärer Topographie. Die traditionelle Pergola als die Reberziehung ländlicher Armut. Rurale Historie. Kulturlandschaft ganz eigenen Reizes. In Castelcerino, hoch über Soave, bewirtschaftet Filippo Filippi die höchsten Lagen der Region seit vielen Jahren biodynamisch. Sein Soave »Castelcerino« ist deshalb der vielleicht charaktervollste seiner Art, verweigert vordergründige »Frucht« und wurde aus reinsortiger Garganega von saurem, vulkanischem Boden gekeltert.
Reif und weich in der Säure. Erstaunlich mildes, aber mundwässernd frisches Mundgefühl, das trocken, animierend herb und anregend lebendig am Gaumen ausklingt. Langes Hefelager im Edelstahltank ohne Schwefel sorgt für magisch »offene« Wirkung im Mund in aufregend würzigen Noten nach Apfel- und Birnenschalen. Seine vulkanische Herkunft manifestiert sich in herbstlich wirkender, rauchig »speckiger« Aromatik. Typisch für großen Soave, wenn man ihn läßt, wie er ist. Urwüchsig natürlich in der Ausstrahlung, reizvoll »altmodisch« und morbid im Charakter. Unverwechselbar in seiner Herkunft. Einer der großen Regionalweine Italiens. Bravo!

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Minimal geschwefelt | unflitriert | ungeschönt | Naturwein (VInNatur®)
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,28

0,75l
IVW25400

K&U
www.weinhalle.de