



Teroldego »Portico Rosso«

Vignaiolo Fanti

Seit 1986 importieren wir Wein aus der uralten autochthonen Rebsorte Teroldego. Sie steht für das Trentino und liefert den vielleicht eigenständigsten Rotwein Italiens. Dessen weiche, kühl wirkende Gerbstoffe entladen sich dicht und kraftvoll auf die Zunge, werden aber von erstaunlich weicher Säure getragen und klingen in unverwechselbar samtigem Mundgefühl aus. Teroldego verbreitet den Duft von Teer und Graphit, von dunklen Wildbeeren, Wacholder, grünem Tee und frischem Lorbeer. Sein Alterungspotential ist legendär, zwanzig und mehr Jahre reift er, ohne alt zu werden. Teroldego ist einmalig unter Italiens Rotweinen. Er stammt direkt von Lagrein und Marzemino ab und über die fast ausgestorbene Rebsorte Dureza an der Ardèche an der südlichen Rhône gelang der Nachweis der Verwandtschaft mit der großen französischen Sorte Syrah, die mit Teroldego mehr als nur die Farbe gemein zu haben scheint. Die faszinierende Welt der autochthonen Rebsorten.

Portico Rosso ist reiner Teroldego. Dichter Samt voller Kraft und Ausstrahlung. Alessandro Fantis Reben stehen auf 300 m Höhe zum Teil noch in traditioneller Pergola in der Nähe des kleinen Weilers Pressano. Er bewirtschaftet sie mit Hingabe biologisch. Die alkoholische Gärung des Mostes absolviert er spontan im Edelstahltank ohne Schwefelzugabe, Korrekturen oder Zusätze. Die schonend extrahierten, aber massiv präsenten Gerbstoffe verfeinert er über 24 Monate in gebrauchten Barriques. Nach einem Jahr Flaschenlagerung kommt der Wein auf den Markt.

Tefgründig lehmige Kalkböden und warmes Klima sorgen für hohe Traubenreife. Sie verleiht dem Wein nicht nur kraftvoll samtige Physis, sondern auch undurchdringlich schwarze Farbe. Auf der Zunge wirkt er unerwartet samtig und raffiniert kühl in Konsistenz und Wirkung, saftig und attraktiv fruchterfüllt im oben beschriebenen Aromenprofil, verwirrend charaktervoll und eigenwillig im so noch nie erlebten Mundgefühl. Begeistert schon jung, wird er in zwanzig und mehr Jahren die Sinne um so mehr erfreuen. Großes Kino zu Wild aller Art!

Alkohol: 14,4 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2038+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: Minimal geschwefelter
Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,75

0,75l

ITT18052



www.weinhalle.de