



## Cesanese del Piglio DOCG »5/dodici«

### Falcone Natural Wines

Hierzulande ist die Rebsorte Cesanese noch nicht bekannt. Das könnte diese Weinpersönlichkeit ändern. Winzer Marco Falcone gewinnt seinen Spitzen-Cesanese von einer winzigen Parzelle, die auf 500 m Höhe auf lehmigem Tuff vulkanischen Ursprungs steht. Gepflanzt hat er sie 2014 in der enorm hohen Stockdichte von 9000 Reben pro Hektar im klassischen Alberello, also in der alten römischen Einzelstockerziehung, wobei er die Reben wie die Fünf auf dem Würfel gepflanzt hat, also nicht in einer Reihe, sondern versetzt, damit jeder Rebstock die gleiche Sonneneinstrahlung und Belüftung erhält.

Ergebnis ist ein Rotwein expressiver Aromatik und exaltierter Konstitution. Dicht und edel im ätherischen Duft, der die Transparenz großen Pinot Noirs besitzt. Erweitert um tiefgründig würzige, dunkelbeerig potente Dichte, die an gute Havanna-Blätter erinnert, an Edelholz und dunkle exotische Gewürze. Marco Falcone hat die Trauben abgebeert und lange in der Amphore sensibel extrahiert, spontan vergoren und den Wein dann nach 12 Monaten Reife auf der Vollhefe ungeschönt, unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt.

Im Mundeintritt kompakt, dicht, edel und verblüffend samtig. Läuft weich, rund und reichhaltig würzig auf die Zunge. Geht dort dann auf, wird groß und größer, lang und länger, entfaltet wuchtiges Spiel, das aber faszinierend transparent bleibt und sich doch kraftvoll, dicht und bissig im Griff ans Werk macht. Klingt am Gaumen dann in rasant würziger, rassig präsenter Mineralität aus, die diesem unbekanntem Cesanese eine Persönlichkeit verleiht, die nachhaltig im Gedächtnis bleibt: Bescheiden leise im Antritt, extrem raffiniert im Auftritt, druckvoll und unerwartet beeindruckend im Spiel der Elemente. Hält sich in der offenen Flasche über Tage und besitzt Potential für Jahrzehnte. Cesanese »cinque/dodici«. Die Wiedergeburt einer großen Rebsorte.

Alkohol: 15 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2029+  
Restzucker: 0,7 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Amphore  
Boden: Vulkanisch verwittert  
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |  
Freie SO<sub>2</sub> 9 mg/l | Naturwein  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,67

0,75l  
ILR19202



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)