



## »Arcaro« Maturano del Frusinate IGT

D.S. bio

Danilo Scenna gehört zu jener Gruppe engagierter junger Winzer im Latium, die sich vergessenen lokalen Rebsorten verschrieben hat. »Arcaro«, Reinsortige Maturano. Eine erst 2010 in einem Tal auf halbem Wege zwischen Rom und Neapel wiederentdeckte, vermutlich sehr alte indigene weiße Rebsorte des Latiums. Danilo Scenna hat sie 2013 neu ausgepflanzt. Die Reben stehen auf 500 m Höhe in Südlage. Die Böden sind locker, bestehen aus Sandstein, Kalk und Steinen. Die kleine Parzelle liegt im Ort Pescosolido, umgeben von hundertjährigen Olivenhainen und Eichenwäldern. Eine wunderschöne, archaische Kulturlandschaft, die hier vor dem Untergang bewahrt wird.

Der Wein wirkt ungewohnt, verunsichert, fremdelt auf den ersten Schluck. Er gibt sich leise im Duft, riecht herb und gelb, reif und fast oxidativ südländisch. Man ahnt Apfel-, Birnen- und Zitronenschale in buchstäblich gelber Aromatik, umgeben von floral blumiger Note. Im Mund verblüfft er mit weicher, fast nicht spürbarer Säure, die am Gaumen in überraschend pikanter, spürbar salziger Mineralität ausklingt. Im Mundgefühl wirkt der Wein warm und weich, fast opulent; er belegt die Zunge mit herb bitterer Wirkung, die ungewohnt und fremd wirkt, aber typisch ist für »unedle« autochthone Rebsorten. Sie macht den Wein spontan appetitanregend, zumal er im Alkohol angenehm verhalten auftritt und trotz der milden Säure frisch und animierend wirkt. Kein Weißwein, den man solo genießt. Dazu ist er zu charaktvoll, zu anstrengend. »Arcaro« ist ein ausgesprochener Speisenbegleiter; die würzige Küche des Maghreb, Nordafrikas, Thailands, Chinas oder Vietnams blüht an seiner Seite auf; gereifte regionale Schaf- und Ziegenkäse, aber auch Seefisch an Saucen oder vom Grill seien als perfekte Begleiter empfohlen. Spannend ungewohnte Bereicherung der Diversität in Sachen Weißwein.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: > 2023+  
Restzucker: < 1 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Betontank  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |  
Minimal geschwefelt | Keine Zusätze |  
Naturwein  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Diam 10  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,4

0,75l  
ILW19100



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