



»Nellamiaterra« Bianco (Falanghina-Fiano) IGT Puglia Antica Enotria

Weißer Cuvée aus den süditalienischen Rebsorten Fiano und Falanghina aus biologischem Anbau.

Der junge Luigi di Tuccio sah sich durch die Herausforderungen der Klimakrise allerdings dazu gezwungen, den Wein technisch »sicher« und schnell zu verarbeiten. Deshalb riecht und schmeckt er so, wie Weißwein heute vom Volk gewünscht wird: »Fruchtig«, sauber, schlank, »frisch«.

Die Trauben werden von Hand geerntet, kommen gekühlt in die Presse. Dort wird der Saft von den Schalen getrennt, um anschließend, auf ca. 14°C gekühlt, mit speziellen Reinzuchthefen geimpft zu werden und auf dieser Temperatur im Edelstahltank schnell und sicher durchzugären. Vier Monate reift der trockene Wein dann im Tank, von der Hefe der Gärung befreit, bevor er in den Verkauf geht.

Im Duft kalte Frucht, Gletscherbonbons, das übliche Klischee von Exotenobst. Der Wein setzt ganz auf Frucht und Aroma. Mit seinem laut fruchtigen Duft erwartet man auch im Geschmack nichts anderes, und so will sich auf der Zunge auch kein in sich stimmiges Mundgefühl einstellen. Der Wein wirkt schlank, leicht bitter am Gaumen, er füllt den Mund nicht, dafür nimmt die Zunge Süße, Säure und Bitterkeit getrennt voneinander wahr. Rebsorten-Charakteristika sind nicht erkennbar, stattdessen dominiert der fruchtig sterile Charakter der technischen Weinbereitung, wie er heute überall in den Regalen steht (nur nicht bei uns). Man riecht sie sofort, die Reinzuchtheife. Simple, laute Frucht statt Komplexität im Duft. Weißwein, wie ihn »die Leute« lieben

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 1,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Weißwein aus klassisch

technischer Weinbereitung

Vergärung: Reinzuchtheife

Verschlussart: Nomacorc

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,27

0,75l

IAW22800



www.weinhalle.de