



Nosiola bianco

Vignaiolo Fanti

Nosiola. Die kaum bekannte, dafür aber umso spannendere autochthone weiße Rebsorte des Trentino. Alessandro Fanti erntet seine Trauben bewußt früher als im Trentino üblich. Angenehm leicht setzt er ihn mit 12 Vol. % in Szene. Strahlend straff und säurefrisch präsentiert er sich deshalb auf der Zunge. Schlank und rassig im Mundgefühl, grüngelb würzig und animierend hefig im fast neutralen, weitgehend fruchtfreien Duft. Sein herber Nachklang und seine mundwässernde Appetitlichkeit präsentieren ihn eher als Speisenbegleiter denn als Sologetränk. Spontan will man ihn zu sommerlichen Salaten und frischer Gemüseküche kombinieren.

Nach dem Öffnen entwickelt er Frische und Ausstrahlung über Tage, auch in der Karaffe. Durch minimale Schwefelung und den Verzicht auf Schönung und Filtration präsentiert er sich als Naturwein. Seine Reben stehen ersichtlich auf gesunden und lebendigen Böden, ein niedriger pH-Wert hält ihn trotz natürlicher Hefetrübung auf der Flasche mikrobiologisch stabil und läßt ihn in mineralisch präziser Salzigkeit ausklingen. Nur perfekt nährstoffversorgte Trauben können einen derart natürlichen Weißwein zuverlässig spontan trocken durchgären. Ein brillant in Szene gesetzter Nosiola, der spontan Lust auf den nächsten Schluck macht.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Minimal geschwefelt |
Unfiltriert | Ungeschönt | Leicht
naturtrüb
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,1

0,75l
ITT20050



www.weinhalle.de