



»Palistorti di Valgiano« Rosso DOC

Tenuta di Valgiano

Beeindruckende Weinpersönlichkeit aus Lucca in der Toscana. Laura di Collobiano produziert dort auf ihrer »Tenuta di Valgiano« Weine großer Ausstrahlung, Charakter, Potenz und Vision. »Palistorti« ist das Aushängeschild ihres Biodynamik-Betriebes.

70 % Sangiovese und 20 % Merlot, sowie 10 % Syrah. Von Hand geerntet und sorgfältig ausgelesen. Die Trauben werden in kleinen, oben offenen Behältern mazeriert. Keine Temperatursteuerung, nichts. Pure Natur. Maximal natürliche Extraktion der Farb- und Gerbstoffe. Das Ergebnis ist eine mysteriös offene, den ganzen Mund füllende Physis kraftvoll präsen-ter Gerbstoffe. Man beginnt zu spüren, was diesen weder geschönt- noch sonst wie im Keller »bearbeiteten« Rotwein vom Klischee des modernen, uniformen Toskana-Schönlings unterscheidet. Seine noble Distinktion in Duft und Charakter wirkt unspektakulär leise und durchdringend natürlich. Tiefgründig balsamische Würze steht über dem Glas und steckt intensiv auch im Griff der zupackenden Gerbstoffe auf der Zunge. Sein niedriger Schwefel prägt den Wein ätherisch würzig, füllt den Mund mit erfrischend spröder Substanz und läßt ihn in wohl-tuend intensiven Spuren dunkler Beeren und Gewürze am Gaumen ausklingen.

»Palistorti« ist die Ausstrahlung unverfälschter Natur, die vibrierend lebendig wirkt im Mundgefühl und spontan Wohlgefühl auslöst. Er tut im Winter am Kamin gut, läuft im Sommer am Grill zu Hochform auf, und im Herbst erfreut man sich an seinem die Seele wärmenden Charakter. Natürliches Weinerleben, weit über den »Geschmack« hinaus.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch
zertifiziert

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | ungeschönt |
minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,65

0,75l

ITR18500



www.weinhalle.de