

»Vigna Beccaccia« Romagna DOC Sangiovese Modigliana

Villa Papiano

Die Referenz für jedwede Sangiovese. Da muß sich die Toskana anstrengen. Papianos Einzellage »Vigna Beccacia« ist ein »Ronchi«, wie man vor Ort sagt. Eine Parzelle mit einer alten Sangiovese-Genetik, deren lange, ovale Beeren besonders dicke Schale besitzen. Francesco Bordini hat sie vor dem Aussterben bewahrt, über Stecklinge vermehrt und die winzige Parzelle 2001 regeneriert, um sie 2015 in Produktion zu bringen.
Ungewöhnlich intensiv und raffiniert in Duft und Geschmack durch die Vergärung mit Stiel und Stängel als ganze Traube (whole cluster fermentation). Deshalb in den Gerbstoffen auch besonders dicht verwoben und im Mundgefühl anregend ätherisch wirkend im Bukett, das sehnsüchtig herbstlich an einen Spaziergang im regnerischen Wald erinnert. Grosse Sangiovese: Laub, Unterholz, feuchter Stein, frische Erde, aber auch Tabak und edle Hölzer. Die historische Genetik und die Ganztraubengärung lassen den Wein zunächst gerbstofflastig wirken, mit ein wenig Zeit im Glas öffnet er sich aber dicht, samtig und geschmeidig wie großer Burgunder in ein anspruchsvoll komplexes Mundgefühl besonderer aromatischer und struktureller Intensität. Dort entfaltet er dann aufregend frische Wirkung und zeigt sich bei aller Konzentration und Kraft anziehend duftig und transparent. Vigna Beccaccia sollte ob seiner Komplexität ausreichend lange vor Genuss dekantiert werden. Kein Wein für den schnellen Durst also, sondern einer, dem man mit innerer Ruhe und achtsamen Sinnen über viele Stunden hinweg zuhören kann.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt | nur limitiert verfügbar
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,56

0,75l
IER20206

K&U
www.weinhalle.de