



»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 in kleinen, oben offenen Behältern mazeriert und vergoren. Ohne Temperatursteuerung, ohne Eingriffe, ohne Schwellung. Pure Natur. Für eine maximal natürliche Extraktion der Farb- und Gerbstoffe. Das Ergebnis ist eine mysteriös offene, den ganzen Mund füllende Physis kraftvoll präsenster 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 wohltuend intensiven Spuren dunkler Beeren und Gewürze am Gaumen ausklingen.

»Palistorti« 2020 steht für die unverfälschte Ausstrahlung der Natur. Vibrierend lebendig wirkt er im Mundgefühl, löst spontan Wohlgefühl aus. Tut im Winter gut am Kamin, läuft im Sommer am Grill zu Hochform auf, und im Herbst erfreut man sich an seinem die Seele wärmenden Charakter. Natürliches Weinerleben weit über das hinaus, was man »Geschmack« nennt.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
zertifiziert
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | ungeschönt |
ungeschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,7

0,75l
ITR20500



www.weinhalle.de