



## »Palmieri« Lecinaro del Frusinate IGT

D.S. bio

Lecinaro, eine uralte lokale, vom Aussterben bedrohte rote Rebsorte, die der junge Danilo Scenna vor 7 Jahren gepflanzt hat, kombiniert mit Sangiovese und der seltenen »Uva Giulia«, die noch archaisch bäuerlich an Oliven- und anderen Bäumen hochwächst. Ein Rotwein, der italienischer kaum sein kann. Seine Reben stehen auf über 500 m Höhe. Kleine Parzellen liegt weit verstreut an steilen Hängen. Archaische Kulturlandschaft. Die alten Reben sind durchweg wurzelecht, also nicht auf eine amerikanische Unterlage aufgepfropft. In Europa die absolute Ausnahme. Doch genau das verleiht diesem Wein seine urwüchsig tiefgründige Frucht und eine unerwartet pikant salzig wirkende Mineralität.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2023+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |

Minimal geschwefelt, freie SO<sub>2</sub> < 20  
mg/l | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3.45

0,75l

ILR21102



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)