



## Cesanese del Piglio DOCG »5/dodici«

### Falcone Natural Wines

Marco Falcone hat die Cesanese-Reben auf dieser nur 12 Ar kleinen Parzelle in der enormen Stockdichte von 9000 Reben pro Hektar im traditionellen »Alberello« gepflanzt, in der alten römischen Einzelstockerziehung. Sie stehen hier wie die Fünf auf dem Würfel, damit jeder Rebstock die gleiche Sonneneinstrahlung und Belüftung erhält. Nur wenige hundert Flaschen gibt es von diesem großen Cesanese, der Maßstäbe setzt für die noch wenig bekannte historische Rebsorte.

2021 sorgten Frühjahrsfröste für heftige Schäden im Süden Italiens, die anschließende Trockenheit verursachte in vielen Lagen Trockenstress. Marco Falcones tiefgründig skelettreicher vulkanischer Boden versorgte die Reben auch während der größten Trockenheit mit ausreichender Feuchtigkeit. Keine Spur von Bitterkeit also in diesem Wein. Dafür mächtige Konzentration an Gerbstoffen durch die niedrigen Erträge, die ihm der Frühjahrsfrost bescherte. Dicht präsentiert sich der Wein also im Mundgefühl, konzentriert und expressiv in Struktur und Aromatik. Hier beweist die Cesanese ihre Ausnahmestellung unter den roten Rebsorten Italiens. Duftet ätherisch nach frischen Wildkräutern und herbstlichem Rauch, erinnert an Burgunder von der Côte de Beaune und beweist doch charaktervolles Eigenleben. Da trifft Kraft auf Finesse. Warme Fülle in alkoholischer Pracht klingt in edler Transparenz aus, die tiefgründig würzig an hochwertig frische Tabakblätter ebenso erinnert, wie an edle Hölzer und exotische Gewürze. Marco Falcone beweist hier den Sinn des Ausbaus in Amphoren. Seine meisterhafte Extraktion weiß die potente Gegenwart der Gerbstoffe so zu zähmen, daß sich der Wein in wenigen Jahren in rarer Pracht präsentieren wird. Cesanese - die Wiedergeburt einer großen Rebsorte in einem beeindruckend eigenständigen Rotwein.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: > 2025

Optimale Reife: - 2035+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |

keine Zusatzstoffe | Freie SO<sub>2</sub> 11 mg/l |

Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,58

0,75l

ILR21202



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