



Cesane del Piglio DOCG »Giarrocco«

Falcone Natural Wines

Marco Falcone weiß als Naturwissenschaftler um den Zusammenhang von Bodenleben, Genetik und Weinqualität. Seinen Cesane »Giarrocco« hat er 2011 auf einer winzigen Parzelle gepflanzt, die auf über 450 m Höhe auf vulkanisch verwittertem Tuff inmitten unberührter Naturlandschaft liegt. Er hat sie mit einer alten, besonders kleinbeerigen und spät reifenden Massenselektion bestockt. Die besorgt dem Wein eine Konzentration in Aromatik und Physis im Mundgefühl, die beweist, daß die Rebsorte Cesane d’Affile zu den großen in Italien gehört.

Hier hat Marco Falcone die Trauben bewußt abgebeert. Sie sind zu klein und zu dickschalig, um den Wein mit den Gerbstoffen der Rappen zu belasten, deshalb mazeriert und extrahiert er sie so schonend wie möglich ohne Temperaturkontrolle über 45 Tage in der Amphore. Nach dem Abzug der Beerenschalen reift der fertige Wein dann ohne Schwefelzusatz, ohne Schönung und ohne Filtration bis zur Abfüllung 12 Monate in der Amphore, und nach der Abfüllung, die ohne Schwefelzusatz erfolgt, noch einmal 6 Monate auf der Flasche.

Naturwein, oder besser »lebendiger Wein«, wie wir ihn uns wünschen. Mikrobiologisch absolut stabil (der Wein bleibt, einmal geöffnet, über Tage frisch), aromatisch hochkomplex und im Mundgefühl staunenswert vielschichtig und anspruchsvoll in Physis und Wirkung. Sein Eintritt in den Mund wirkt samtig weich und zugänglich, er fließt dicht und hochwertig in der Gerbstoffkonsistenz über die Zunge. Dann aber greift er zu, öffnet sich salzig und mineralisch würzig am Gaumen, belegt die Zunge mit spannender Physis, wird zum eindrucksvoll haptischen Erlebnis. Struktur und Mundgefühl dominieren über den Geschmack, schwer zu beschreiben. Dunkle Gewürze wie Piment und Nelke spielen mit dunklen Fruchtaromen aller Art. Ein Wein, der zum allumfassenden Gefühl für die Sinne wird. Seine Persistenz ist sprichwörtlich und sein Erleben beeindruckend eigenständig.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |
ohne Zusätze | Freie SO₂ 12 mg/l |
Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,69

0,75l
ILR19201



www.weinhalle.de