



Fiano »Segreto di Bianca« IGT Puglia

Cuturi

Fiano, die große weiße Rebsorte des italienischen Südens, steht hier auf dem Etikett. Tatsächlich aber ist es »Minutolo«, eine auch »Fiano aromatico« genannte aromatische Abart des kampanischen Fiano, die diesem apulischen Weißwein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Verwirrende Vielfalt der Varietäten. »Minutolo« gilt heute als eigenständige Rebsorte und wurde im Jahr 2000 durch Neupflanzungen (wie hier) vor dem Aussterben gerettet.

Auf Cuturi stehen die Reben direkt am Meer auf Meereshöhe. Der Boden ist sandig lehmig und besitzt durch die Nähe zum Meer hohen Salzgehalt. Dieses Salz kann man hier schmecken und fühlen. Das liegt auch daran, daß Winzerin Camilla Rossi-Chauvenet Trauben und Most einer siebentägigen Maischestandzeit unterzieht, bevor sie die Gärung einleitet. So verleiht sie der aromatischen weißen Rebsorte nicht nur intensiveres Aroma, sondern auch spürbar mehr Physis im Mundgefühl. Prompt geht ihr »Minutolo« die Sache rasant an.

Pikant würzige Säure zieht ihn mundwässernd frisch und in der Frucht glasklar und präzise in mutig trockenem, aber auch spürbar salzigem Zug über die Zunge. Appetitanregend, fröhlich, frisch und auch ohne Master of Wine-Ausbildung zu genießen. Kommerziell im besten Sinne, trotzdem aber anspruchsvoll. Biologisch zertifiziert, ohne Zusätze und Korrekturen im Ausbau, lediglich mit einer neutralen Reinzuchtheife für Frucht und Präzision in Struktur und Wirkung vergoren. Frühlingsblüten und Kräuter des Südens schmücken buchstäblich salzige Wirkung. Akazienblüte im Duft erinnert leise an Muskat. Knackige Zitrusfrische wirkt rassig belebend. Steinige Präzision besorgt entspannend griffige Frische im Trunk, druckvoll agil und anregend trocken im Säurespiel. Kreative Gemüse- und Fischküche sei diesem Weißwein für (fast) jeden Tag kongenial zur Seite gestellt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | keine
Zusätze | Freie SO₂ nur 21 mg/l | mit
neutraler Reinzuchtheife vergoren
Vergärung: Reinzuchtheife
Verschlussart: Nomaticorc
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,27

0,75l
IAW19603



www.weinhalle.de