



## »Volumnia« Rosso del Frusinate IGT

D.S. bio

Lecinaro, eine uralte, vom Aussterben bedrohte rote Rebsorte, die Danilo Scenna vermehrt und wieder gepflanzt hat, kombiniert mit Sangiovese und der raren »Uva Giulia«, die bei ihm noch archaisch bäuerlich an Oliven- und anderen Bäumen entlang ranken. Die Reben stehen auf kleinen Parzellen in unberührter Natur auf über 500 m Höhe. Archaische Kulturlandschaft. Sie sind wurzelecht, also nicht auf amerikanische Unterlagen aufgepfropft. In Europa die Ausnahme. Das sorgt hier für urwüchsig tiefgründige Frucht und zupackend griffige Textur im Mundgefühl. Italienischer kann Rotwein kaum sein.

Danilo erntet und keltert die drei Rebsorten gemeinsam und vergärt deren Most ohne jeden Zusatz oder Schwefel spontan in Betontanks. »Volumnia« zeigt sich entsprechend natürlich und ungeschminkt. Aufregend attraktiv und ätherisch wild und expressiv im Duft nach roten Beeren und Rosenblättern. Feine Säure zieht ihn lebendig über die Zunge, macht ihn wunderbar speisenkompatibel und belebend in herben, mundwässernd spröde agierenden Gerbstoffe, die ihm höchst animierenden Trinkfluß verleihen. Ein Rotwein, der die ungesättigten Fettsäuren guten Olivenöls braucht, der gute Salami, Schinken, frische Hartweizen-Pasta mit Sugo, die Gewürze des Magreb, sowie Yotam Ottolenghis geniale Gemüseküche ideal zu begleiten versteht. Da läuft »Volumnia« dann, am besten dezent kühl serviert, zu Hochform auf.

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  
ILR22103



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