



Soave Classico DOC »Castelcerino«

Visco & Filippi

Soave. Vulkanische Hügel mit granitischen und kalkigen Böden. Reben auf steilen Terrassen in spektakulärer Topographie. Die traditionelle Pergola als die Reberziehung ländlicher Armut. Rurale Historie. Kulturlandschaft ganz eigenen Reizes. In Castelcerino, hoch über Soave, lebt und arbeitet Filippo Filippi. Seine Weingärten sind die höchsten der Region. Filippo bewirtschaftet seine Reben biodynamisch, was ihr charaktervolles Andersseins erklärt. Herbstlich morbide, jede Art von »Frucht« negierend.

»Castelcerino« ist reinsortige Garganega von saurem, vulkanischem Boden. Reife weiche Säure. Erstaunlich mildes, aber mundwässernd frisches Mundgefühl, das herb und animierend bitter am Gaumen ausklingt. Langes Hefelager im Edelstahltank ohne Schwefelung verleiht dem Wein magisch »offene« Wirkung im Mund, mit würzigen Noten nach Apfel- und Birnenschalen. Seine granitische Herkunft manifestiert sich in rauchigen, »speckigen« Aromen, die ihn faszinierend fremdartig prägen. Soave, wie er schmeckt, wenn man ihn läßt. Trocken, herb und aufregend natürlich. Seine unverwechselbare Identität entlarvt die Manipulationen der Kellertechnik, die bis heute die meisten Weißweine Italiens ihrer wahren Identität berauben, als infantile Geschmacksverirrung. Großer Regionalwein.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Granit
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,28

0,75l
IVW21400



www.weinhalle.de