



»Papiano« IGT Forli Centesimino

Villa Papiano

Ein Schatz, die alten, autochthonen Rebsorten Italiens. Centesimino zum Beispiel. Wurde erst in den 1940er Jahren in einem uralten Weingarten entdeckt und ist eine der wenigen unveredelten Vinifera-Reben, die es auf der Welt noch gibt. Auf der Villa Papiano stehen ihre Rebstöcke auf knapp 500 m Höhe auf kalkhaltigem Sandstein. Francesco Bordini erntete 2001 seinen ersten Jahrgang, seitdem liefern ihm die wenigen Rebzeilen jährlich knapp 2000 Flaschen. Die faszinierende Vielfalt alter Rebsorten, die durch ihre Geschichte wieder zu neuem Leben erweckt werden.

Centesimino besitzt kleine Beeren in dicht gepackten, kompakten Trauben. Deshalb fällt der Wein dunkel aus in der Farbe und seine präsenten Gerbstoffe wollen gekonnt extrahiert werden (was erklärt, warum keiner der wenigen Centesiminos dem anderen gleicht). Auf Papiano duftet er erdig kühl nach Waldboden und entwickelt griffige Mineralität in balsamisch beeriger Frucht, die an altmodische Kirschkonfitüre und kandierte Früchte erinnert, beladen mit rotbeeriger Frische in angenehm lebendigen Gerbstoffen. Raffinierter Begleiter zu Wild, dunklem Geflügel, Dry aged Beef und asiatisch angehauchten Präparationen - Thai, Vietnam, Indien und auch der Maghreb sind sein Revier. Da zeigt die originelle Rebsorte, was in ihr steckt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | limitiert
verfügbar
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,56

0,75l
IER17203



www.weinhalle.de