



Pigato »Rucantú« IGP Terrazze del Imperiese Selvadolce

Großer Weißwein, der die Grenzen der Gewohnheit sprengt. Wie Rotwein auf den Schalen der Beeren eingemaischt und vergoren. Orangewein, goldgelb bis orange in der Farbe. Naturtrüb ohne Filtration von der Feinhefe abgefüllt. Im Duft kalter Rauch, aber auch intensiv gelbe Aromen, die an getrocknete Aprikosen erinnern, die erregende Würze wilder Sommerkräuter. Herbe Gerbstoffe belegen in wohltuender Dosierung die Zunge, klingen in aufregend salziger Mineralität am Gaumen aus. Kein Weißwein für Lugana-Schlürfer, großer Weißwein mit weiterem Horizont, vibrierend lebendig und provozierend ungeschminkt. Naturwein rarer Qualität und Ausstrahlung; faszinierend lang am Gaumen, trotz aller Freiheiten der Natur präzise und tiefgründig, Lust auf den nächsten Schluck.Pigato. Eine alte autochthone weiße Rebsorte aus Ligurien. Steht auf nur noch knapp hundert Hektar Rebfläche. Eine Mutation der Rebsorte Vermentino, im Charakter aber deutlich anders. Hier stehen die 1970 in ungewöhnlicher Dichte auf kleinen Terrassen gepflanzten Reben auf 170 m Höhe direkt über dem Meer. Aris Blancardi läßt dem Aushängeschild seiner winzigen Produktion viel Zeit: Nach spontaner Gärung reifte sein Pigato über 2 Jahre auf der Feinhefe in gebrauchten Holzfässern, bevor er ihn unfiltriert und ungeschönt ohne Schwefelzusatz abfüllte. Nur 2272 Flaschen gibt es von ihm. Weil er Kultstatus genießt in Italiens quicklebendiger alternativer Weinszene, werden seine Flaschen zugeteilt. Man kann ihn nicht einfach kaufen, diesen großen Weißwein für Kenner und Liebhaber der »anderen« Weine Italiens

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |
Minimal geschwefelt |
maischevergoren | Natur- &
Orangewein, Mitglied bei »CoViBio«
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3.3

0,75l
ILW20201



www.weinhalle.de