



»Saldalama« Lambrusco Uvaggio

Podere Sottoilnoce

»Saldalama« ist ein Frizzante, der auch ohne Blasen wunderbar schmecken würde. Seine lokal angestammten Rebsorten Lambrusco Grasparossa, Sorbara, Fioranese, Uva Tosca und Trebbiano Modenese verleihen ihm funkelnd dunkelrosa Farbe und machen das Ganze besser, als es jede einzelne Rebsorte für sich wäre. So vereint sich hier der weiche, basisch samtige Charakter der Grasparossa raffiniert mit der vibrierend säuerlichen Frische und Lebendigkeit der Sorbara und des Trebbiano Modenese zu einem mild sprudelnden Schaumwein, der animierend trocken und tiefgründig würzig nach roten Früchten duftet, um sich dann in feiner, kaum spürbarer Perlung präzise und geradlinig ohne Schnörkel auf die Zunge zu ergießen. Rotfruchtig und belebend würzig klingt er erfrischend und eindrucklich elegant am Gaumen nach. »Saldalama« ist ein natürlich auf der Flasche vergorener Naturschaumwein. Die zweite Gärung auf der Flasche wird also nicht mit Zucker und Hefe eingeleitet, sondern findet mit dem noch natürlich vorhandenen Zucker und den im Most vorhandenen Natur-Hefen statt. Ungeschwefelt und unfiltriert, nicht von der Hefe abgezogen, deshalb naturtrüb. In der Perlung auch deshalb so fein, weil Max Brondolo grundsätzlich keine Kohlensäure zusetzt. Authentischer Lambrusco, wie es ihn kaum noch gibt. Nicht solo trinken, sondern zu hochwertigen Wurstwaren, Salami, luftgetrockneten Schinken, Mortadella und gereiftem Rohmilch-Hartkäse genießen. Da läuft er zu Hochform auf und rückt das geschundene Image des Lambrusco schlagartig zurecht.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 1,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschwefelt |
ungeschönt | Nicht degorgiert,
deshalb naturtrüb | Naturschaumwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,0

0,75l
IER21301



www.weinhalle.de