



Chardonnay Trentino

Vignaiolo Fanti

In Pressano nördlich von Lavis im Trentino produziert Alessandro Fanti die lokal angestammten Rebsorten Incrocio Manzoni, Nosiola, ein wenig Chardonnay und den roten Teroldego, sowie ein wenig Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot. Seine Weine sind nicht die üblichen kalten Technik-Tropfen, von denen es im Trentino nur so wimmelt, sie wirken authentisch persönlich, wagen Charakter mit der Tiefe und der Würze, der Frische und der Vitalität, die man von seinen Lagen erwartet. Von Beginn an bewirtschaftet er seine Reben biologisch. Im Keller vergärt er spontan und lässt seinen Weinen viel Zeit. Diesen Chardonnay mazerierte er kurz auf den Beerenschalen und vergor ihn dann über drei Wochen im Edelstahltank, um ihn dort auch anschließend 10 Monate auf der Vollhefe reifen zu lassen. Ergebnis ist ein fruchtbeladener, vollmundig saftiger Wohlühl-Chardonnay für gemütliche Abende. Körperreich, aber nicht opulent, durchgegoren trocken und in Duft und Geschmack vor allem die Frische seiner Lage auf über 300 m Höhe über dem Tal reflektierend. Feine Säure durchzieht seinen nussigen Geschmack, zieht ihn in langen hefigen Spuren über den Gaumen und verleiht ihm neben vibrierender Vitalität auch so etwas wie solide Größe, die ihn ob der niedrigen Erträge, die seine Trentiner Pergola liefert, über viele Jahre ausgezeichnet reifen lassen wird. Alessandro empfiehlt, den Wein am besten erst ein paar Jahre nach der Ernte zu genießen.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
Unfiltriert | Ungeschönt | Leicht
naturtrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,22

0,75l
ITT21053



www.weinhalle.de