



»Legnotorto« IGT Rosso Toscano

La Busattina

»Legnotorto«. Eine Anspielung an das wundersam verdrehte Holz alter Rebstöcke. Reine Sangiovese aus dem Osten der Toskana, unweit von Grosseto. Ein Traumbetrieb: Biodynamisch bewirtschaftet und seit vielen Jahren von Demeter® zertifiziert; humane Dimension, klein und überschaubar; mit Viehwirtschaft, Getreide, Oliven und Gemüse. Garantiert frei von jenem tristen Hochglanz-Kommerz also, für den Italiens Wein hierzulande noch immer steht. Emilio Falcione ist Einzelgänger. Wie seine Weine. Keine Vorbilder, keine Kopie, pures ungeschminktes Original. Bäuerlich im besten Sinne und spröde süffig wie die Toskana war, bevor sie mehr sein wollte, als sie je sein wird. Authentischer kann Sangiovese kaum ins Glas kommen. Unverwechselbar im Duft nach Weihrauch und Myrrhe, reifen schwarzen Kirschen, weihnachtlichen Gewürzen und ätherischen Kräutern des Sommers. Eine sentimentale Wohltat für die Sinne. Auf der Zunge deftig erfrischend im dunkelwürzig süffigen Fluß erfrischend ziehender Säure, der unweigerlich Lust auf mehr macht. Mundfüllend saftig, hinreißend urwüchsig, aufregend ehrlich und wagemutig »einfach« - genau deshalb in unserem Programm. Toskana, wie sie sein sollte, aber nur noch selten ist. Aus wegweisend intelligentem Weinbau gegen die Klimakrise. Hier zu erleben und zu erschmecken.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Minimal geschwefelt |
ungeschönt | unfiltriert | keine Zusätze
| Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,65

0,75l

ITR20751



www.weinhalle.de