



»Palistorti di Valgiano« Rosso DOC

Tenuta di Valgiano

Beeindruckende Weinpersönlichkeit aus Lucca in der Toscana. Laura di Collobiano produziert auf ihrer »Tenuta di Valgiano« in Lucca Weine mit Ausstrahlung, Karma, Charakter, Potenz und Vision. »Palistorti« ist ihr wichtigster Wein.

70 % Sangiovese und 20 % Merlot, sowie 10 % Syrah. Von Hand geerntet und sorgfältig ausgelesen. Die Trauben werden in kleinen, oben offenen Behältern mazeriert, die nur mit einem Tuch gegen Fliegen bedeckt sind. Keine Temperatursteuerung, nichts. Pure Natur. Maximal natürliche Extraktion der Farb- und Gerbstoffe. Ergebnis? Eine mysteriös offene, den ganzen Mund ausfüllende Wirkung der Gerbstoffe. Dieser Rotwein wirkt im Mund anders ist als andere. Seine noble Integration von Frucht und geschmacklicher Information wirkt unspektakulär, leise und natürlich. Seine balsamisch warme Frucht wirkt aber nicht schwer, sondern schwebt attraktiv würzig und kompakt über die Zunge, auf der sie intensive Spuren an Substanz hinterläßt, die in ihrer Wirkung schwer zu beschreiben sind.

Der minimal vorhandene Schwefel nimmt dem Wein im Mund die Grenzen. Dicht und doch transparent füllt er den Mundraum. Ätherisch würzig im Duft, pflaumig und kirschig im Charakter. »Palistorti« ist die Ausstrahlung unverfälschter Natur, die Kosmetik der Kellerwirtschaft geht an diesem Wein vorüber. Er fühlt sich im Mund »nach mehr« an, wirkt lebendig und löst spontan Wohlgefühl aus. Tut im Winter am Kamin gut, läuft im Sommer am Grill zu Hochform auf, und im Herbst freut man sich auf ihn und seinen die Seele wärmenden Charakter. Natürliches Weinerleben, weit über »Geschmack« hinaus.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2033+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
zertifiziert
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | ungeschönt |
minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,7

1,5l

ITR20500M



www.weinhalle.de