



## »Volumnia« Rosso del Frusinate IGT

D.S. bio

Lecinaro, eine uralte lokale, vom Aussterben bedrohte rote Rebsorte, die der junge Danilo Scenna vor 7 Jahren gepflanzt hat, kombiniert mit Sangiovese und der seltenen »Uva Giulia«, die noch archaisch bäuerlich an Oliven- und anderen Bäumen hochwächst. Ein Rotwein, der italienischer kaum sein kann. Seine Reben stehen auf über 500 m Höhe. Kleine Parzellen liegt weit verstreut an steilen Hängen. Archaische Kulturlandschaft. Die alten Reben sind durchweg wurzelecht, also nicht auf eine amerikanische Unterlage aufgepfropft. In Europa die absolute Ausnahme. Doch genau das verleiht diesem Wein seine urwüchsig tiefgründige Frucht und eine unerwartet pikant salzig wirkende Mineralität.

Danilo erntet, keltert und verarbeitet die drei beteiligten Rebsorten (40% Lecinaro, 40 % Sangiovese und 20% Uva Giulia) gemeinsam und vergärt deren Most spontan in Betontanks, ohne Zusätze oder Korrekturen. »Volumnia« gibt sich entsprechend natürlich und ungeschminkt. Aufregend attraktiv und ätherisch wild und expressiv sein Duft nach roten Beeren und Rosenblättern. Frische Säure zieht ihn lebendig über die Zunge, macht ihn ungeheuer speisenkompatibel. Belebend seine herben, typisch italienisch spröde agierenden Gerbstoffe, die ihn so wunderbar trinkfröhlich machen. Kein Rotwein für deutsche Küche mit gesättigten Fettsäuren und vielen Kohlenhydraten. Er braucht die ungesättigten Fettsäuren guten Olivenöls, gute Salami, Schinken, frische Hartweizen-Pasta mit Sugo, Kreuzkümmel, die Gewürze des Magreb, sowie Yotam Ottolenghis geniale Gemüseküche - da läuft »Volumnia«, am besten dezent kühl serviert. Da machtr er dann auch am Grill maximal gute Figur.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: > 2023+  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Betontank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |  
Minimal geschwefelt, freie SO<sub>2</sub> < 20  
mg/l | Naturwein  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Diam 10  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3.45

0,75l  
ILR20103



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)