



2018

Primitivo IGT Puglia

Valentina Passalacqua

Valentina Passalacqua ist eine starke und selbstbewußte Frau, die klare Vorstellungen davon hat, wie ihre Weine schmecken sollen: So natürlich wie möglich. Dazu hat sie sich im Weinberg der Biodynamik verschrieben, die sie auch im Keller ungewöhnlich konsequent umsetzt. Ohne Eingriffe der Önologie, ohne synthetische Hefen oder Enzyme, ohne Schwefel während des Ausbaus, ohne Schönungen, ohne Filtration, ohne Konzentrat für Färbung und Restzucker. Sie preßt ihre roten Trauben in einer alten Korbpresse, vergärt deren Moste in kleinen Behältern. Ihre Weine vergären alle spontan. Die radikale Ausnahme in Apulien.

Der natürliche Minimal-Ausbau manifestiert sich in einer Gerbstoffqualität, wie man sie aus Italien kaum kennt, aus Süditalien schon gar nicht. Deshalb fällt Valentinas »Terra sasso«, eine Cuvée aus Negroamaro und Primitivo, zunächst schockierend »leicht« aus, gemessen an dem, was die beliebten Rebsorten ansonsten in Süditalien hervorbringen (wo sie nur selten ähnlich ehrlich auf Flasche kommen). Relativ hell in der Farbe, wirkt er auch auf der Zunge seidig und transparent. Erst mit dem zweiten Schluck greift er fest und kräftig zu wie ein Landarbeiter. Da spürt man ihn dann, den Einfluß des steinig kargen Kalkbodens, auf dem seine Reben auf knapp 200 m über dem Meer stehen. »Terra sasso«, steiniger Boden.

Um die Gerbstoffe schonend zu extrahieren, gönnt Valentina den Beerenschalen maximal 15 Tage Maischestandzeit. Der Wein reift anschließend 12 Monate auf der Vollhefe im Edelstahltank, teils auch im großen Holzfaß. Erst bei der Abfüllung wird er minimal geschwefelt. Valentina beherrscht sie, die Natur im Wein. Ihr »Terra sasso« schmeckt hinreißend gut, duftet unaufgeregt würzig, ist ehrlich trocken und bezaubert mit tiefgründig echten Gerbstoffen. Natürlich wildes Süditalien ohne infantilen Populismus a la »Doppio Passo«.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,5 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt,
unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,7

0,75l

19,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IAR18903



www.weinhalle.de