



2018

»Chiar'otto« Rosato ADXVIII

Villa Calicantus, Daniele Delaini

Rosé aus Bardolino heißt »Chiaretto« und ist der erste und einzige Rosé Italiens, der per Gesetz aus hochwertiger Direktpressung stammen muß. Biowinzer Daniele Delaini gewinnt seinen Natur-Rosé nicht aus der Direktpressung, sondern aus dem Ausbluten des Mostes, dem sogenannten »Saignée«, für seinen Bardolino. Deshalb nennt er seine naturtrübe Version frech »Chiar'otto« und versteckt den Jahrgang in römischer Nomenklatur.

Irre Qualität von 52 Jahre alten Pergola-Reben auf dem höchsten Moränenhügel über dem Gardasee. Aus den klassischen Rebsorten des Bardolino Corvina, Rondinella und Molinara. Rosé, der es in sich hat: Strahlkraft und Zug am Gaumen, wie man sie italienischem Wein kaum zutraut, alkoholisch leicht, geschmacklich dafür um so anspruchsvoller. Stil und Persönlichkeit. Biodynamisch angebaut, im Keller natürlich umgesetzt unter Verzicht auf Schwefel. Nur in wenigen Tausend Flaschen verfügbar, die unfiltriert und ungeschönt naturtrüb abgefüllt wurden. Dieser alles andere als »normale« Rosé braucht Luft, um sich zu entfalten; dann wird seine belebend agile Säure zur treibenden Kraft; seine Farbe ist morbid aber echt, sein Bukett floral und frisch, verweigert vordergründige »Frucht«, prahlt dafür mit beeriger Würze. Trinkt sich vibrierend lebendig in herber Harmonie, ungewohnt anders, aber unkompliziert verständlich. Als Speisenbegleiter ein Traum, den man nicht missen möchte. Natur-Rosé mutiger Individualität. Auf gehts!

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Minimal geschwefelt |
natürlich trüb | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,48

0,75l

16,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IVR18803



www.weinhalle.de