



2016

Marche Rosso »Gallo Otto« Anfora

Azienda Agricola Fiorano

Paolo Massi ist Winzer aus Leidenschaft. Nicht umsonst gehört er zu den Gründungsmitgliedern des ersten Bio-Winzer-Verbandes in den mittelitalienischen Marken. Der Jahrgang 2016 brachte ihm Trauben, die so reif und gesund waren, daß er beschloß, sie in der Amphore zu keltern. Dazu kelterte er Syrah von der Lage »Contrada Gallo di Cossignano N° 8« zusammen mit 50% Montepulciano zum ersten »Gallo Otto«.

30% der Trauben ließ er dabei rund 30 Tage lang an der Luft trocknen. Anschließend beerte er sie mühsam von Hand ab und extrahierte sie dann schonend mit den Füßen in einer 500 Liter großen Terrakotta-Amphore. Der erhaltene Most vergor spontan in der Amphore ohne Temperaturkontrolle und reifte dort auch auf der Vollhefe 10 Monate lang. Dann wurde er mit nur minimaler Schwefelung abgefüllt und reifte weitere zwei Jahre auf der Flasche. Ein Experiment, das es in sich hat. Dabei sorgt der Montepulciano für feste, saftige, dunkle Frucht in schokoladiger Würze mit opulent balsamischer Wirkung. Die Syrah gibt sich in einem Hauch herbstlichen Rauches, in Ruß und Speck, Lakritze und trockenen Sommerkräutern zu erkennen. Am Gaumen klingt der Wein lange und kraftvoll ätherisch nach. Seinen Alkohol kann er nicht verleugnen, doch kompensiert er dessen Wirkung in spannend salzigen Akzenten dicht gewirkter, samtig voluminöser Substanz. Sie transportiert herbe, feinkörnige Gerbstoffe über die Zunge und klingt am Gaumen in unerwarteter Frische nach. Schwarze Beeren bleiben im Gedächtnis, Oregano, geröstete Nüsse und Bitterschokolade, darüber ein anregender Hauch frischen Kaffees. Aufregend großer Naturwein aus den Marken. Bravo, Paolo!

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: 50 mg/l Gesamt-SO₂ | aus
teilgetrockneten Trauben |
Amphoren-Ausbau
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,7

0,75l

44,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IMR16102



www.weinhalle.de