



2018

## »TIN« Bianco IGT Anfora

### Montesecondo

2018 ist und bleibt ein Jahrgang mit eigenem Stempel. Auch in der Toskana. Seine Trockenheit und Hitze spürt man auch in diesem Wein, der aus reinsortiger Trebbiano gekeltert wurde, die diesem aromatisch vielschichtigen und strukturell anspruchsvollen Weißwein Charakter und Ausstrahlung verleiht.

Heiß und trocken bedeutet niedrige Säure und eingeschränkte Haltbarkeit und Entwicklung. Dem trägt Silvio Messana Rechnung mit einem früheren Erntezeitpunkt, also leicht unterreif gelesenen Trauben. Das verzeiht die aromatisch neutrale weiße Rebsorte, die Tausende italienischer Weißweine prägt, ohne daß jemand wüßte, daß sie es ist, die z. B. Lugana zum beliebtesten Weißwein Italiens gemacht hat, ohne Probleme.

Damit die Säure nicht weiter abrutscht, hat Silvio Messana seinen TIN des Jahrgangs 2018 zwar in georgischer Tradition samt Stiel und Stengel in der Amphore vergoren, dies aber nur wenige Tage lang absolviert. Deshalb besitzt der Jahrgang weniger Naturweincharakter als die Vorgänger und die Jahre danach. 18 Monate hat er aber auch ihn auf der Vollhefe in der Amphore reifen lassen. Abgefüllt ohne Schönung und Filtration. Naturwein. Wie gewohnt ungeschwefelt, unbehandelt, deshalb exemplarisch naturtrüb. Also bitte dekantieren. Öffnet sich dann im Mund omnipräsent, wirkt frischer als frühere Jahrgänge, etwa weniger tief, dafür dichter in der Säure und milder in der Gerbstoff-Substanz. Intellektuelles Weißwein-Vergnügen für Freunde des Natur- und auf der Maische vergorenen Weines. Limitiert verfügbar, denn es gibt nur eine 420l-Amphore von diesem mutig archaischen Weißweinvergnügen.

Alkohol: 11 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: 0,4 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Amphore  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturwein |  
Maischevergoren | Unbehandelt |  
Ungeschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Amphorenausbau  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,4

0,75l

**22,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ITW18702



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