



2019

## Fiano »Segreto di Bianca« IGT Puglia

Masseria Cuturi 1881

Wow, wer hätte das erwartet! Der geht die Sache rasant an, dieser Fiano aus Apulien! Pikant straffe Säure zieht ihn steinig und nackig in mutig kompromißlos trockenem Zug über die Zunge. Ungemein appetitanregend, aber nicht jedermanns Sache. Eher wie junger Meursault wirkend im knackig säurebetonten Zug, als an süditalienischen Weißwein erinnernd. Echt cooler Stoff!

Sollte aber nur kaufen, wer Mineralität im Weißwein versteht und sie dort auch sucht. Sie geht hier radikal salzig ans Werk und löst dabei unweigerlich Speichelfluß aus. Weißwein, den man ausschließlich zu entsprechender Küche genießt. Für sich getrunken ist er eher Hardcore.

Gekeltert aus Fiano, einer der spannenden alten Weißweinsorten Apuliens. Das ist hier aber nicht der berühmte Fiano d'Avellino, sondern Minutolo, eine eigenständige Rebsorte, auch Fiano Aromatico genannt, die erst um die Jahrtausendwende in ein paar letzten alten Rebstöcken entdeckt und vor dem Aussterben gerettet werden konnte. Hier stehen die Reben direkt am Meer, auf Meereshöhe. Gelbe Frühlingsblüten schmücken buchstäblich salzige Wirkung. Akazienblüten, leise an Muskat erinnernd, floral duftig, irgendwie reif und entspannt, zugleich aber rassig belebend, druckvoll agil und mutig knackig in Frische und Säurespiel. Aufregend charaktervoll. Das radikale Gegenstück zu den banal fruchtigen, peinlich restsüßen Weißweinen aus dem Süden Italiens, die hierzulande die Regale füllen.

Alkohol: 13,1 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2021+  
Restzucker: 1,9 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Edeltahltank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Minimal im Schwefel:  
Freie SO<sub>2</sub> nur 26 mg/l  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Nomacorc (synth)  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,27

0,75l

**11,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IAW19603



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