



2017

## »Palistorti di Valgiano« Rosso DOC

### Tenuta di Valgiano

Beeindruckende Weinpersönlichkeit aus Lucca in der Toscana. Laura di Collobiano produziert auf ihrer »Tenuta di Valgiano« in Lucca Weine mit Ausstrahlung, Karma, Charakter, Potenz und Vision. »Palistorti« ist ihr wichtigster Wein.

70 % Sangiovese und 20 % Merlot, sowie 10 % Syrah. Von Hand geerntet und sorgfältig ausgelesen. Die Trauben werden in einem so perfekten Jahrgang wie 2017 in kleinen, oben offenen Behältern mazeriert, die nur mit einem Tuch gegen Fliegen bedeckt sind. Keine Temperatursteuerung, nichts. Pure Natur. Also maximal natürliche Extraktion der Farb- und Gerbstoffe. 2017 schmilzt auf der Zunge denn auch ab wie gute Bitterschokolade. Eine mysteriös offene, den ganzen Mund ausfüllende Wirkung der Gerbstoffe beweist, daß dieser Rotwein anders ist als andere. Über seine noble Integration von Frucht und geschmacklicher Information kann man nur staunen. Wirkt völlig unspektakulär, ist leise und natürlich, genau deshalb aber so wertvoll und anspruchsvoll. Balsamisch warme Frucht wirkt alles andere als schwer, sie schwebt über die Zunge und hinterläßt dabei intensive Spuren, die zu beschreiben schwer fällt. Niedriger Schwefel nimmt dem Wein im Mund die Grenzen. Dicht und doch transparent durchschwebt er den Mundraum, ätherisch würzig im Duft, pflaumig und kirschtig im Geschmack.

»Palistorti« 2017 überläßt der Natur die tragende Rolle, die Kosmetik der Kellerwirtschaft geht an diesem Wein vorüber. Er fühlt sich nach mehr an im Mund, als daß man ihn geschmacklich beschreiben könnte, wirkt ungewohnt lebendig und löst unweigerlich Sentiment aus. Entweder er berührt einen, oder er stößt auf Ablehnung und Unverständnis. Wein ohne Kompromisse. Tut im Winter am Kamin so gut, daß man sich mit ihm im Glas zu Hause einigeln möchte, läuft im Sommer auf der Terrasse aber zu einer Hochform auf, die er im Winter kaum erreicht. Bereichert italienische Küche von Brasato bis Pomodoro und liefert berührend puristisches Weinerleben, weit über den »Geschmack« hinaus.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Biodynamisch zertifiziert

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | Intrazellulär vergoren | ungeschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3.7

0,75l

**25,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ITR17500



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