



»Probi« Sangiovese Modigliana Riserva

Villa Papiano

Die Riserva von Papiano. Reine Sangiovese di Romagna. Sie fällt hier ganz anders aus als in der Toskana. Von einer alten, renovierten Terrassenlage, die 1970 angelegt wurde. Hochbewertet und trotzdem gut: Seit 10 Jahren vom »Gambero Rosso«, dem wichtigsten Weinführer Italiens, mit den legendären »Tre Bicchieri« ausgezeichnet. Ihre Reben stehen im traditionellen »Alberello« als mühsam von Hand zu bearbeitende Buschreben auf einer der höchsten Lagen der Emilia-Romagna im Hochland des Apennin an der Grenze zur Toskana - lange ausgestorbene Rebgenetik.

Samtig dicke Wirkung im Mund durch Gerbstoffe rarer physischer Qualität. Im Duft Veilchen, dunkle Beeren, reife Pflaumen, schwarze Johannisbeere, frische Tabakblätter, Waldboden - ein faszinierend tiefgründiges Bukett. Die lebendige Säure der kühlen Höhenlage verleiht dem Wein quirlige Lebendigkeit, läßt ihn über die Zunge tänzeln und sorgt für mächtig langes, festes Rückgrat. Struktur und kraftvolles Muskelspiel in einem freundlich rustikalen Rotwein, der ohne die übliche Schminke im Keller auskommt. Kommt mit Tomaten, Fett und Röstaromen vortrefflich zurecht, am Grill macht er richtig Stimmung, im Winter begleitet er Geschmortes aus dem Ofen, insbesondere Ente, Gans und Wild, in glücklich machender Perfektion.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2029+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Minimal geschwefelt |

unfiltriert | ungeschönt | keine

önologischen Zusatzstoffe | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,56

0,75l

IER17201



www.weinhalle.de