



»TIN« Bianco IGT Anfora

Montesecondo

Trebbiano heißt die Rebsorte, die diesem aromatisch faszinierend vielschichtigen und strukturell anspruchsvollen Weißwein Charakter und Ausstrahlung verleiht. Eine weitgehend 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. Die Franzosen nennen sie Ugni Blanc und destillieren sie zu Cognac, weil sie ihr mehr nicht zutrauen. Wie das so oft ist bei verrufenen Rebsorten, können diese zu Hochform auflaufen, wenn man sie im Ertrag drastisch reduziert und sie ihrem Charakter gemäß zu bereiten versteht.

Silvio Messana schätzt die Rebsorte, die er hier in georgischer Tradition samt Stiel und Stengel in der Amphore vergärt. Nach ein paar Wochen preßt er die ausgelutschten Beeren ab, fügt deren Most dem bereits vergorenen in der Amphore zu und läßt den Wein dann für 18 Monate auf der Vollhefe in der Amphore reifen. Abgefüllt ohne Schöpfung und Filtration. Naturwein im besten Sinne des Wortes. Ungeschwefelt, unbehandelt, deshalb exemplarisch naturtrüb. Unbedingt dekantieren. Braucht viel Luft. Öffnet sich dann im Mund omnipräsent, wirkt breit angelegt aber frisch und dicht in Säure und präserter Gerbstoff-Substanz. Orangewine in rarer Perfektion. Intellektuelles Weißwein-Vergnügen für Freunde des Natur- und auf der Maische vergorenen Weines. Limitiert verfügbar, denn es gibt nur eine 420l-Amphore von diesem buchstäblich archaischen Weinvergnügen.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | Orange-Wine
| ungeschwefelt, ungeschönt,
unfiltriert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schöpfung: Amphorenausbau

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,35

0,75l

ITW21702



www.weinhalle.de