



»Strada Corniolo« Romagna DOC Trebbiano Villa Papiano

Trebbiano ist eine jener italienischen Rebsorten, die sich bis in die Antike zurückverfolgen lassen. So erwähnt Plinius der Ältere ihren Wein als »Vinum trebulanum« in seiner »Naturalis Historia«. Sie steht heute für eine in ganz Italien angebaute Familie gleichnamiger Rebsorten, deren Weißweine aber sehr unterschiedlich ausfallen.

In der Emilia Romagna heißt sie »Trebbiano di Romagna« und liefert, mit und ohne Kohlensäure, den beliebten säuerlich frischen Alltagswein der Romagnoli. Auf Villa Papiano stehen die Reben auf kalkhaltigen Tonböden auf den Höhen des Apennin. Ihr Wein besitzt deshalb nicht nur mehr Aroma, sondern auch straffe, frische Säure, die nicht jedermanns Sache ist. Blassgelb, fast farblos, kommt dieser Trebbiano ins Glas. Alte Apennin-Klone, gepflanzt 1960, im Jahr 2000 auf biologischen Anbau umgestellt, liefern niedrigen Alkohol. Im Duft würzig und floral, schlank und trocken. Über acht Monate auf der Feinhefe in Betontanks und großen Holzfässern ausgebaut. Im Mundgefühl schlank und mager, rassig trocken und mundwässernd frisch durch eine straffe Säureader, die den Wein zum perfekten Durstlöscher an den heißen Tagen des Jahres macht. Auf 7° bis 8° C serviert. Zu Meeresfrüchten, frischem Fisch, hellem Fleisch und Nudelgerichten, zu allen Salaten, Gemüse und frischen Rohmilchkäse.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Kompromißlos trockener
Speisebegleiter | ungeschönt |
unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,18

0,75l
IEW20204



www.weinhalle.de