



»Indomato Rosato« Frusinate IGT

D.S. bio

Indomato, italienisch für ungebändigt, ungezähmt. Das ist dieser ungewöhnliche Natur-Rosé aus einer Rebsorte, die schon als ausgestorben galt, bis sie Danilo Scenna in einem Mischsatz einer uralten Pergola-Anlage in seinem Dorf zusammen mit anderen wurzelechten alten, autochthonen Rebsorten entdeckte und wieder pflanzte: Uva Giulia. Wie viele alte Sorten, leidet auch diese archaische Rebsorte unter heftiger Virusanfälligkeit. Die Erträge sind also winzig, Der Wein ist umso spannender, und er kommt ungewohnt daher. Denn seine Beeren weisen, wie viele alte Sorten, besonders dicke Schalen als natürlichen Schutz gegen Freßfeinde und Krankheitsbefall auf. Danilo hat die Trauben deshalb ohne jede Maischestandzeit direkt aus einer alten Korbpresse abfließen lassen. Trotzdem, ist die Farbe dieses Rosés relativ dunkel und so ungewöhnlich wie der Wein. Schwer zu beschreiben. Doch lassen Sie sich nicht beirren: Ein belebender Rosé für den Winter, perfekt vor allem zu würziger Maghreb- und Ottolenghi-Küche. Frische Säure in herber Substanz. Zitrusnoten treffen auf Wildkräuter. Ein energiegeladener, dynamischer Rosé mit viel Temperament. Quicklebendig durch das Spiel der Säure und eine sehr anregende Gerbstoffkonsistenz. Rosé, der fast zwingend kulinarische Begleitung fordert. Typisch italienisch eben.

Alkohol: 12 Vol %

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

(Demeter®)

Ausbau: Betontank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert | Ungeschönt |

Minimal geschwefelt | Keine Zusätze |

Naturwein, freie SO₂ < 20 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.39

0,75l

ILW22105



www.weinhalle.de