



Biancolella »Insula Maior« Ischia DOC

Tenuta del Cannavale

Lokaler gehts kaum. Biancolella ist DIE autochthone weiße Rebsorte der Insel Ischia. Von dort kommt sie und dort steht sie auf geologisch jungen Bims-Asche-Böden des letzten Vulkanauswurfs von 1301. Wie viele andere historische Sorten Italiens wurde sie nicht ernst genommen, war vom Vergessen bedroht, weshalb es nur noch wenige reinsortige Exemplare gibt. Die nährstoffreichen, gut Feuchtigkeit speichernden vulkanischen Böden sind es, die den eigensinnigen, aber höchst trinkfreudigen Charakter dieser im Alkohol erstaunlich verhaltenen Biancolella markant prägen. Gennaro Manna unterstützt den vulkanischen Impetus gekonnt, indem er den Most spontan in großen georgischen Amphoren vergärt, in denen er die Schalen der Beeren auch über 5 Monate auf der Maische »auslutscht«. Es entsteht ein archaischer »Orange-Wine«, der ungewohnt »lebendig wirkt« (schwer zu erklären) und agile Frische in der herben Mineralität der Vulkanascheböden in durch die niedrigen Erträge spürbar dichtem, kühl wirkendem Mundgefühl vereint. Vollmundig, aber auch unerwartet animierend in milder Säure und salzig maritimem Nachklang, legen sich wohldosierte Gerbstoffe herb auf die Zunge. Sie verleihen dem untechnisch »altmodisch« wirkenden, ungeschwefelten Naturwein anregende Komplexität und südländische Würze im Duft von Zitruschalen, getrockneten Aprikosen und Rosmarin. Eine aufregend tiefgründige Biancolella, die uns in ihrer Originalität und Einzigartigkeit jedes Mal aufs Neue bezaubert.

Alkohol: 11 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030

Restzucker: 0,9

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Maischevergoren in Qveri/Amphore | ungeschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

IIW22001



www.weinhalle.de