

Biancolella »Insula Maior« Ischia DOC

Tenuta del Cannavale



Lokaler gehts kaum. Biancolella ist eine autochthone weiße Rebsorte der Insel Ischia. Von dort kommt sie und steht dort auf vulkanischen Böden unterschiedlicher Morphologie und Zusammensetzung. Wie bei vielen anderen historischen Sorten Italiens hat man sich auch um sie lange nicht gekümmert und so gibt es nur wenige reinsortige Biancolellas. Auf den nährstoffreichen, gut mit Feuchtigkeit versorgten verwitterten Lava-Böden der Tenuta del Cannavale auf Ischia entsteht dieses im Alkohol erstaunlich verhaltene reinsortige Exemplar. Gennaro Manna vergärt es zur Hälfte in einem kleinen Edelstahltank, die andere Hälfte in einer großen georgischen Amphore. Der Wein gärt spontan und mazeriert über 5 Monate auf der Maische der Beerenschalen. So entsteht ein archaischer »Orange-Wine«, der agile Frische mit mineralisch salziger Potenz in dichtem, aber auch schlank und kühl wirkendem Mundgefühl vereint. Herbe, aber wohldosierte Gerbstoffe legen sich auf die Zunge und verleihen dem altmodische Natürlichkeit und tiefgründige Würze verströmenden Naturwein druckvolle Komplexität in Aroma und Geschmack. Da wird Biancolella richtig aufregend, tiefgründig, fordernd und anspruchsvoll.

Alkohol: 11 Vol %

Optimale Reife: - 2027+

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