



Garganega »Brà-Rocolo« Verona IGT

Visco & Filippi

Ein besonderer Soave von einer speziellen Lage. Bescheiden als Verona IGT etikettiert. »Rocolo« heißt die kleine, nach Südwesten ausgerichtete Parzelle, von der dieser Wein stammt. Sie liegt auf einem Bergkamm auf 380 m Höhe und ist von einem Wald aus jahrhundertealten Eichen umgeben. Ein Ort, der berührt. Wenn Wein nur immer in derart ursprünglicher Biodiversität angebaut würde!

Der Boden ist basaltisch, also vulkanischen Ursprungs. Hier stehen die ältesten Reben des Weingutes, eine 1960 gepflanzte Massenselektion, durchsetzt mit Rebstöcken, die noch weit älter sind. Nur die ältesten Reben tragen zu diesem denkwürdigen Wein bei, der eine Auslese der besten Trauben ist, gelesen an einem sonnigen Oktobernachmittag von Freunden und Bekannten von Paola und Filippo. Nur 1090 Flaschen hat die Ernte erbracht. So ernsthaft und eindrucksvoll kann Soave sein. Riecht wie kein anderer, schmeckt wie kein anderer, wirkt groß und souverän, eigenständig und selbstbewußt. Enorm dicht in der Konsistenz im Mundgefühl. Exotisch würzig, rauchig, speckig und opulent im Bukett. Seine ganze Komplexität spielt er dann im Mund aus. Da öffnet er sich in weiter Räumlichkeit, füllt ihn mit physischer Substanz in einer an reife Äpfel, getrocknetes Heu und feuchte Steine erinnernden Aromatik, sehr eigen, aber faszinierend in seiner kaum zu fassenden Eigenart. Großer unbekannter Wein, der in seiner Vielschichtigkeit fordert, aber auch gibt, der kaum zu fassen ist und sich doch zugänglich gibt. Weißwein, wie man ihn nicht oft im Glas hat.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | keine Zusätze
| Naturwein (VInNatur®)

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,2

0,75l

IVW21405



www.weinhalle.de