



»Turbiana« IGT

Visco & Filippi

Turbiana steht im lokalen Dialekt für die autochthone Rebsorte Trebbiano di Soave. Filippo Filippi gehört zu den wenigen in Soave, die sie reinsortig ausbauen (sie ist übrigens identisch mit dem Verdicchio Bianco aus den mittelitalienischen Marken).

Turbiana stammt von 80 Jahre alten Reben, die hier noch in der traditionellen Pergola stehen, eindrucksvoll dick wie Baumstämme. Sie stehen auf vulkanischem Granit auf den höchsten Lagen der Region, auf fast 500 Meter Höhe, eingebettet in kleine Wäldchen und bestens durchlüftet vom ständig blasenden Wind. Die Pergola verhindert Fäulnisbildung, einzig die Erträge wollen gezügelt werden, was Filippo als Biodynamiker über entsprechende Begrünung zu steuern weiß.

Filippo Filippi war schon Naturweinwinzer als es die Mode des »Naturweines« noch gar nicht gab. Sein Turbiana reifte ohne Schwefel 30 Monate auf der Feinhefe im Stahltank, unberührt, aber regelmäßig penibel kontrolliert. Das lange Hefelager verleiht dem Wein eine ganz eigene Textur im Mundgefühl, verhindert durch seine reduktive Wirkung Oxidation und sorgt aromatisch durch die Autolyse der Hefen für charaktervolle Eigenart: Trockenfrüchte im Duft, geröstete Nüsse, Honig, warmer Teig. Im Mund provozierend trocken und straff, aber auch eigenwillig weich, dicht und konzentriert. Aromatisch exotisch. Schwer zu beschreiben, weil sehr eigen im Charakter. Deutlich von der Hefe geprägt, irgendwie sahnig cremig, aber eben auch strahlend frisch. Grandios eigenwilliger Speisenbegleiter, der im Gedächtnis bleibt.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2028+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Granit

Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |
minimal im Schwefel | keine Zusätze |
Naturwein (VinNatur)

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,29

0,75l

IVW18403



www.weinhalle.de