



»TerreEteree« IGT Rosso Maremma

La Busattina

Ein naiv wirkendes Etikett, das aus dem Regal eines leicht angestaubten Bioladens stammen könnte. Auf einer alles andere als angestaubten Flasche Wein. TerreEteree ist 85% Sangiovese und 15% Ciliegiole. 40 Jahre alte Reben, die hier vor allem auf von unzähligen Steinen durchzogenem Sand stehen. »Freundliche Eleganz« ist Emilio Falcones Kommentar zu diesem Wein. Dazu hat er die Trauben nur vorsichtig angequetscht, um deren Most dann ohne Temperaturkontrolle über 20 Tage hinweg spontan auf der Maische zu vergären. 2-3 mal pro Tag überschwallt er die Maische nur, um die Extraktion nicht zu forcieren. Ein Jahr lang reift er den fertigen Wein dann auf der Vollhefe zur Hälfte in Stahl, zur anderen Hälfte im großen Eichenfaß. Ohne Schönung, ohne Filtration, ohne Eingriffe, bei der Abfüllung nur minimal geschwefelt.

Ein mundfüllend samtiger Rotwein herzerwärmenden Charakters, aber kühler Wirkung. Ursprünglich wild und gezähmt zugleich, die Zeit hat seine erdig präsenten Gerbstoffe raffiniert geglättet. Im Aroma herbstliche Spuren von Rauch und feuchter Erde, durchdrungen von dunkelwürzig floraler Pracht und den warmen Aromen sommerlicher Wildkräuter. Ein in sich ruhender Rotwein zeitlos italienischer Authentizität. Säure und Gerbstoffe in souveräner Harmonie. Im Mundgefühl beruhigend. Im Charakter unaufgeregt, prägnant und entwaffnend ehrlich. Ein Rotwein für Herz und Seele, und für gute Gedanken. Großes Kino für Stunden der inneren Einkehr – und der perfekte Partner aller Gerichte, die sich wie auch immer präparierten Tomaten widmen.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Naturwein | ungeschönt | unfiltriert | minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,6

0,75l

ITR19752



www.weinhalle.de