



Cesanese del Piglio DOCG »5/dodici«

Falcone Natural Wines

Marco Falcones große Cesanese kommt von einer kleinen Parzelle auf 500 m Höhe, die er 2014 in der hohen Stockdichte von 9000 Reben pro Hektar im klassischen Alberello, also in der alten römischen Form der Buschrebe, bepflanzt. Sie stehen hier wie die Fünf auf dem Würfel, damit jeder Rebstock die gleiche Sonneneinstrahlung und Belüftung erhält.

Ein Rotwein exaltierter Konstitution. 2019, ein exzellenter Jahrgang, in dem die Rebsorte Cesanese ihr Potential eindrucksvoll unter Beweis stellt. Dicht und edel im ätherischen Duft, der die Transparenz großen Pinot Noirs besitzt. Tiefgründig würzig, an gute Havanna-Blätter erinnernd, an Edelholz und dunkle exotische Gewürze. Zur Zähmung der Gerbstoffe hat Marco Falcone die von Hand vom Stielgerüst getrennten Beeren in der Amphore schonend extrahiert. Spontan vergoren und lange auf der Hefe gereift, wurde der Wein ungeschönt, unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt.

Im Mund kompakt, dicht, edel und verblüffend samtig, trotz mächtiger Gerbstoffpräsenz. Opulent würzig läuft der Wein über die Zunge, entfaltet wuchtiges Spiel, das sich kraftvoll samtig und transparent seidig zugleich ans Werk macht. Ein Cesanese, der nachhaltig im Gedächtnis bleibt: Tritt bescheiden leise an, entfaltet sich zu raffinierter Expressivität in Duft und Geschmack und klingt schließlich druckvoll im Spiel der Elemente am Gaumen in würzig präserter Mineralität aus. Hält sich in der offenen Flasche über Tage und besitzt Potential für Jahrzehnte. Cesanese »cinque/dodici«: Die Wiedergeburt einer großen Rebsorte.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2032
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |
Freie SO₂ nur 9 mg/l | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,59

0,75l
ILR19202



www.weinhalle.de