



Cesanese del Piglio DOCG »Primi Cinque« Falcone Natural Wines

»Primi Cinque« ist Marco Falcones Einstieg in das Abenteuer Cesanese. Auf 450 m Höhe hat er 2011 auf vulkanisch verwittertem Tuff-Boden fünf verschiedene Klone des Cesanese di Affile gepflanzt. Er vinifiziert seine Weine in Amphoren. Diesen Wein mazeriert er mit Stiel und Stängel (»Wholebunch«) acht Tage in der Amphore. Dabei extrahiert er täglich schonend von Hand. Dann werden die Rappen entfernt und der gewonnene Most vergärt ohne Temperaturkontrolle spontan in der Amphore, um dort anschließend noch 9 Monate zu reifen. Marco setzt dem Wein nichts hinzu, er schönt nicht, korrigiert nicht, filtriert nicht und schwefelt bei der Abfüllung nur minimal, damit der Wein stabil ist. Lebendiger Wein, wie er sein muß.

Der Jahrgang 2020 präsentiert sich noch jung. Er duftet nach welken Rosenblättern und feuchter Erde, herbstlichem Rauch, einem Hauch Zimt, reifen Kirschen und Brombeere. Erinnert unweigerlich an Pinot Noir in seiner kraftvoll zupackenden Fülle samtig dichter Gerbstoffe, die in animierender Frische den Mundraum füllen. Der Wein wirkt belebend und lebendig, irgendwie unitalienisch in der hochwertig noblen Qualität seiner Gerbstoffe. Die Vergärung mit Stiel und Stängel verleiht ihm ätherischen Duft, als ginge man durch einen wohlduftenden Nadelwald, die kurze Extraktionsphase verleiht ihm fröhlichen Trinkfluß. Einzig sein Alkohol läßt ihn im Nachklang wärmer wirken, als er im Mund ist.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |
Keine Zusätze | Freie SO₂ 10 mg/l |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,59

0,75l
ILR20200



www.weinhalle.de