



»Vigna Beccaccia« Romagna DOC Sangiovese Modigliana Villa Papiano

Der legendäre Lagenwein von Papiano. Die Lage »Vigna Beccaccia« ist

ein »Ronchi«, wie man vor Ort sagt. Die Spitze der Produktion, die mit toskanischer Sangiovese wenig gemein hat. Von einem alten Weinberg mit spezieller Sangiovese-Genetik, deren lange, ovale Beeren besonders dicke

Schale besitzen. Francesco Bordini hat sie vor dem Aussterben bewahrt,

vermehrt und die winzige Parzelle 2001 regeneriert, um sie wieder

in Produktion zu bringen. Sangiovese mit Potenz und Durchschlagskraft.

Intensiv in Duft und Geschmack. In den Gerbstoffen dicht verwoben. Ätherische Transparenz im Mundgefühl. Im Bukett sehnsüchtig herbstlich an einen Spaziergang im regnerischen Wald erinnernd. Laub, Unterhalt, feuchter Stein, frische Erde, aber auch Tabak und edle Hölzer. Die besondere Genetik hat Francesco veranlaßt, die Trauben komplett mit

Stiel und Stängel zu mazerieren. Dadurch wirkt der Wein zunächst

gerbstofflastig, doch erweisen sich die Gerbstoffe als dicht, samtig und

geschmeidig, integrieren sich in das dichte, samtige Mundgefühl wie selbstverständlich. Im Duft ist der Wein der ätherischste der Papiano-Weine, erweist sich auf der Zunge als der komplexeste und forderndste. Die Vergärung

mit Stiel und Stängel verleiht ihm besondere aromatische und strukturelle Intensität, die faszinierend frisch wirkt, duftig und, bei aller Konzentration und Kraft, auch anziehend transparent. Vigna Beccaccia will ob seiner Komplexität ausreichend lange vor Genuss dekantiert werden. Der Wein braucht innere Ruhe, entspanntes Zuhören und

aufmerksames Hinterherschmecken. Er hat noch Jahre vor sich, seine besonderen Reize können Sie aber schon heute mit Genuß erleben.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt | limitiert verfügbar

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,56

0,75l

IER20206



www.weinhalle.de