



»Saldalama« Lambrusco Uvaggio

Podere Sottolnoce

»Saldalama« ist Lambrusco, der auch ohne Blasen wunderbar schmecken würde. Ein höchst originelles »Uvaggio« aus den alten autochthonen Rebsorten Lambrusco Grasparossa, Sorbara, Fioranese, Uva Tosca und Trebbiano Modenese, die Max Brondolo als rote und weiße Rebsorten gemeinsam verarbeitet und bis zur Versetzung im Edelstahltank reift. Funkelnd dunkelrosa die Farbe. Der weiche, basisch samtige Charakter der Grasparossa vereint sich raffiniert mit der vibrierend säuerlichen Frische und Lebendigkeit der Sorbara und des Trebbiano Modenese zu einem mild sprudelnden Schaumwein, der trocken säuerlich erfrischend schmeckt und tiefgründig würzig nach roten Früchten duftet. Feine, kaum spürbare Perlung ergießt sich präzise und geradlinig direkt ohne Schnörkel auf die Zunge. »Saldalama« ist Naturschaumwein. Die zweite Gärung auf der Flasche wird mit zuvor eingefrorenem Most des gleichen Weines aus gleichem Jahrgang auf der Flasche eingeleitet, also nicht mit Zucker- und Hefe-Zusatz, sondern spontan mittels der im Most vorhandenen Natur-Hefen. Ungeschwefelt und unfiltriert, nicht von der Hefe abgezogen, deshalb naturtrüb, so kommt der Wein ins Glas. Deshalb auch die nur feine, kaum spürbare Perlung, weil sich die Kohlensäuremoleküle an den Hefepartikeln andocken. Authentischer kann Lambrusco kaum sein. Ein Meisterwerk seiner Art. Zu regionalen Wurstwaren, Salami, luftgetrockneten Schinken, Mortadella und Rohmilch-Hartkäse macht dieser Natur-Lambrusco, entsprechend kühl serviert, glücklich.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 1,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschwefelt |
ungeschönt | Nicht degorgiert,
deshalb naturtrüb | Naturschaumwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,0

0,75l
IER22301



www.weinhalle.de