



Greco di Tufo DOCG »Torrefavale«

Cantine dell'Angelo

Torrefavale, so heißt die 500 Meter hoch liegende, steil in Richtung Süden abfallende kleine Parzelle, die diesen anspruchsvoll strukturierten Greco di Tufo hervorbringt. Weißwein-Persönlichkeit aus Kampanien. Über 70 Jahre alte Rebstöcke, rundum von Wald umgeben, das Mikroklima deshalb besonders (weniger Wind, dafür intensive, aber kurze Sonneneinstrahlung). Angelo Muto liest hier nicht vor Mitte Oktober, in kühlen Jahren kann es auch November werden. Greco reift spät aus, ohne dabei aber viel Alkohol auf- und Säure abzubauen. Ideal für den Weinbau im Klimawandel.

Angelo Muto bewirtschaftet seine Reben biologisch, er ist langjähriges Mitglied des Naturweinverbandes VinNatur. Deshalb prägt die Lage hier nachhaltig. Entspannter, weniger aufgeregt und weniger anstrengend als Miniere. Im Duft verhalten, leise und weitgehend fruchtfrei, geben Kamille und andere Wildkräuter den Ton an. Man ahnt nassen Stein, ein wenig ätherischen Eukalyptus und das Harz der Pinie. Fein duftet er, edel, straff mineralisch und mundwässernd animierend. Im Mund wird er dann allerdings fordernd. Da agiert er radikal mineralisch, rasant straff und salzig würzig in bissig prägnanter Frische mit festem Griff um die Zunge. Fokussiert wie ein Laserstrahl. Konzentriert auf das Wesentliche, ohne erkennbaren Einfluß der Weinbereitung. Sturm und Drang, ultrapräzise in saftigem Körper mit etwas Speck auf der Hüfte. Es geht um Herkunft, um Höhe, um Hitze und Kälte, um vulkanische Prägung. Greco als wagemutig eigenartige Rebsorte mit Profil und Mut zur Kante. Nichts für jedermann, weil zu fordernd im Mundgefühl und zu weit weg vom geliebten Italo-Urlaubs-Klischee. Wer es trotzdem wagt, gewinnt aufregend ungewohnte Weinerfahrung. Unbedingt lange dekantieren und nicht eiskalt servieren.

Zur Küche Süditaliens, von Amalfi bis Zitrone.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2029

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: VinNatur

Ausbau: Edeltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |

Freie SO₂ nur 7 mg/l | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Nomatic

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,19

0,75l

ICW20012



www.weinhalle.de