



Cesane del Piglio DOCG »Giarrocco«

Falcone Natural Wines

Cesane d’Affile als eine der großen roten Rebsorten Italiens. Im extrem trockenen Jahr 2020 hat Marco Falcone die Beeren auch wieder händisch vom Stielgerüst getrennt. Sie waren zu klein und zu dickschalig, mußten besonders schonend extrahiert werden, um den Wein nicht mit zuviel Gerbstoffen zu belasten. Wie gewohnt in der Amphore spontan vergoren, ohne Schwefelzusatz über 45 Tage mazeriert, dann von den Beerenschalen getrennt und ohne weiteren Eingriff bis zur Abfüllung 12 Monate in der Amphore gereift. Abgefüllt ohne Filtration, ohne Schwefelzugabe. »Lebendiger Wein«, wie wir ihn uns wünschen. Mikrobiologisch stabil - der Wein bleibt, einmal geöffnet, über Tage frisch -, aromatisch komplex, im Mund aber noch sehr jung, noch etwas kantig und spröde. Da werden die dicken Beerenschalen in Physis und Wirkung fühlbar. Diese Konzentration an Gerbstoffen braucht noch Zeit, um sich zu harmonisieren. Der Wein greift in festem Griff zu, belegt die Zunge mit dicht verwobener, feinmaschiger Gerbstoff-Fülle, seine Physis wird zum eindrucksvoll haptischen Erlebnis. Struktur und Mundgefühl dominieren über den Geschmack. Doch auch in diesem konzentrierten Trocken-Jahrgang kann man die dunklen Gewürze wie Piment und Nelke in tiefgründig dunklen Fruchtaromen ahnen, ein Wein, der die Sinne echt fordert. Seine Persistenz ist sprichwörtlich und in ein paar Jahren verspricht er großes Erlebnis. Beeindruckend groß, beeindruckend eigenständig.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: > 2025
Optimale Reife: - 2033+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |
ohne Zusätze | Freie SO₂ 12 mg/l |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
ILR20201



www.weinhalle.de