2021 Folle Conero DOCG BIO

La Calcinara | Marken



Der Folle 2021 Conero Riserva DOCG von La Calcinara stammt aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen in Contrada Calcinara bei Candia nahe Ancona in den Marken. Die Reben wachsen auf tonig-kalkigen Böden mit vielen fossilen Meeressedimenten, was dem Montepulciano eine dichte, mineralische Struktur und tiefdunkle Farbe verleiht. Manchmal passiert es, dass das Leben einer Person von einem Anflug von Wahnsinn, einem vitalen Impuls, durchkreuzt wird. So entstand dieser Spitzen-Montepulciano, gewidmet all jenen, die sich ungeachtet der Blicke anderer ins Leben werfen und ihren eigenen Wahnsinn leben. Folle, im Deutschen „der Wahnsinn“, ist das Aushängeschild von La Calcinara.
Im Keller wird der Folle 2021 aus 100 Prozent Montepulciano mit Spontanvergärung und längerer Maischestandzeit vinifiziert, bevor er für rund 18 Monate in Holz reift. So entsteht ein tiefdunkler Wein, der mit der Typizität der Montepulciano-Traube besticht: komplexe dunkle Frucht, kerniger Charakter und ein langer, druckvoller Nachhall.
In der Nase zeigen sich reife Schwarzkirschen und Brombeeren, dazu Kakao, schwarze Oliven und mediterrane Kräuter. Am Gaumen ist er voll, satt und trotzdem mit erstaunlich wenig Trinkwiderstand, getragen von reifem Tannin, salziger Mineralität und einem Hauch Lakritz im Finale. Ein großer Wein und ein echter Geheimtipp zu gegrilltem Lamm oder geschmortem Rind mit Ofengemüse.

Sensorik

Farbe	brombeerfarben
Duft	Cassis, Röstaromen, Schwarzkirsche
Geschmack	ausgewogene Säure, kräftig, kraftvolles Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Betontank
Trinkreife	2026-2037
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

kurzgebratenes Rinderfilet, geschmorter Knoblauch, gereifter Hartkäse

Produzent

La Calcinara wurde 2007 von den Geschwistern Eleonora und Paolo Berluti gegründet. Beide sind studierte Önologen und begannen mit ihrem Weingut La Calcinara aus einem Grund. Leidenschaft für Wein und die autochthonen Trauben der Marken. Heute bauen die beiden auf 12 Hektar Rebfläche
Montepulciano, Verdicchio und Chardonnay an. Ihr Ziel ist es, vor allem den Montepulciano zu maximalen Ausdruck zu bringen. Durch ihre Erfahrungen im Ausland - in Neuseeland, Chile und Bordeaux - und ihr Engagement füllen Eleonora und Paolo mittlerweile 42 000 Flaschen im Jahr ab. Die
ganze Familie ist bei La Calcinara mit eingebunden und jeder nimmt an dem gesamten Produktionszyklus teil, vom Beschneiden der Reben zur Traubenlese in kleinen Kisten, über den Ausbau in Eichenfässern bis zu der Vermarktung des Weines. Zwei verrückte Pioniere, die aussagekräftige, sehr komplexe und faszinierende Weine machen.

Gründungsjahr	2007
Anzahl der Mitarbeiter	2 Inhaber und 2 Angestellte
Rebfläche	12 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	42 000
Rebsortenspiegel	Montepulciano (65%), Verdicchio (25%), Chardonnay (5%), Sangiovese

Az. Agr. La Calcinara di Paolo Berluti & C. S.S. | Via Calcinara 102/A | IT 60131 Candia

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN