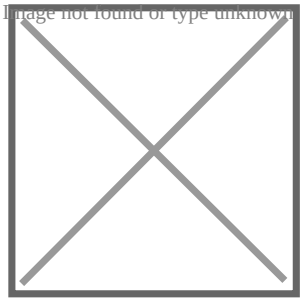
PINOT NOIR «KALIPÈ» IGT VENETO

Azienda Agricola Piccinin Daniele, I Muni, Veneto

2020



Pinot Nero aus den höchsten Lagen von Daniele Piccinin. Dichte frische dunkle Frucht, Waldboden, Würze. Ein Spiel aus Konzentration und Leichtigkeit zugleich.

Für die Produktion des Kalipè verwendet Daniele Trauben aus seinen Weinbergen in Bogonara und Sotto Cavazza. Burgunder-Klone mit sehr geringen Erträgen von gerade einmal ca. 600 g pro Pflanze die auf 500 m.ü.M. auf einem Kalksockel wachsen. Nur ausgewählte Jahre die Daniele passen finden denn Weg in die Flasche und in kleinstmengen zu uns in den Gewölbekeller. Biodynamisch, Spontanvergoren, ohne Filtration und mit minimaler Zugabe von Sulfite werden die Weine nach kurzer Mazerationszeit für 12 Monate in gebrauchten Barriques und grossen Holzfässern ausgebaut und dann abgefüllt. Ein sehr raffinierter Pinot Noir der spielerisch die Leichtigkeit mit der frischen dunklen Frucht und Mineralität mit der Tiefe des Waldbodens und der Würze im Geschmack verbindet und einen langanhaltenden Finale ausklingt.

Land / Region:	Italien / Veneto
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tagliatelle mit Funghi Porcini, Rotwein-Risotto

I MUNI DANIELE PICCININ

Daniele Piccinin ist ein Quereinsteiger und zwar einer der sehr früh wusste, dass er mit seinem Job als Koch zwar zufrieden sein könnte, die wirkliche Leidenschaft aber eigentlich dem Wein galt.

Seine Heimat bot ihm diesbezüglich keine schlechten aber auch nicht die leichtesten Voraussetzungen. Danieles Hof/Haus liegt in San Giovanni Ilarione, am Fuße der Monte Lessini, 15 Kilometer nördlich von Monteforte d'Alpone, einer Hochburg des Soave. Die Verhältnisse freilich sind völlig andere. Das Klima ist strenger, kühler, die Weingärten höher oben und der Boden ist nicht mehr vulkanisch sondern kalkhaltig. Der grösste Unterschied – und das zeigt auch mal wieder die spektakuläre Lokalität italienischer Weinwelten – liegt in den Rebsorten. Statt mit der Garganega, wie in Soave hat es Daniele vor allem mit der Durella zu tun, einer autochthonen Sorte, die seit gut einem Jahrtausend die Geschicke der Winzer im Val d'Alpone bestimmt. Früher trug sie den Namen Rabbiosa (die Wütende, Unbändige), eine Anspielung auf ihren natürlich hohen Säuregehalt. Durella baut Daniele auf den süd-östlich gelegenen Hängen des Monte Cimo an und durch die langen Sonnen- und Reifeperioden bekommt er auch die Säure bestens in den Griff – vielmehr nutzt er sie, um sie perfekt als strukturierendes Element einzubinden. Das Alter der Rebstöcke variiert, die jüngsten wurden gerade erst gepflanzt, die ältesten wurzeln seit über 50 Jahren im Kalk. Und weil Kalk auch ein optimales Territorium für Pinot Nero und Chardonnay ist, ergänzen die beiden Rebsorten sein Programm. Die Bewirtschaftung ist seit Beginn biologisch.