

Cirò rosso Classico Superiore DOC

Cataldo Calabretta

Das Abenteuer Cirò beginnt bei der Rebsorte. »Gaglioppo« heißt sie, ist uralt, gilt als fordernd in der Weinbereitung, erweist sich aber als ideal adaptiert an das trockene, heiße Klima Kalabriens. Sie wird dort traditionell als Buschrebe angebaut (»Alberello«), die nur mühsam von Hand zu bewirtschaften ist. Bei Cataldo Calabretta stehen sie auf einem 3 Hektar großen Hügel aus mergeligem Lehm mit hohem Kalkanteil. Ein karger Boden, der die Reben unter der sengenden Sonne im äußersten Süden Kalabriens leiden läßt. Entsprechend trocken und herb präsentieren sich die Gerbstoffe der Weine von hier. Cataldo baut seinen roten Ciró im Betontank aus. Ungeschminkt. Ohne Zusatzstoffe oder Korrekturen. Nur minimal von Schwefel geschützt. Ciró. Das ist altmodisch helle, ziegelrote Farbe. Im Duft kaum Frucht, dafür expressiv ätherische Kräuterwürze. Im Glas entwickelt sich der Wein zu herber Schönheit im Duft. Leder und Lakritze, Wildkräuter und reife Pflaume. Aufregend spröde füllen seine an Nebbiolo erinnernden Gerbstoffe den Mund. Agile Säure sorgt speichelziehend für Zug am Gaumen. Die Nähe der Reben zum Meer verleiht ihm salzig agierende Mineralität, die die Ecken und Kanten seiner Gerbstoffe versöhnlich puffert. Eleganz im Trunk und anregende Wirkung machen ihn zum großen Wein. Dezent kühl servieren.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine önologischen Zusätze | Freie SO2 < 20 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,5

0,75l
ICR22302

K&U
www.weinhalle.de