



Cirò Rosato

Cataldo Calabretta

Cirò Rosé eilt der Ruf voraus, einer der großen Rosés Italiens sein zu können. Er kommt aus Kalabrien, der südlichsten Region Italiens. Dort produziert Biowinzer Cataldo Calabretta per Direktpressung aus der heimischen autochthonen Rebsorte »Gaglioppo« einen Rosé, der es in sich hat: Relativ farbintensiv, expressiv würzig im Duft und auf der Zunge spürbar herb in den Gerbstoffen, die ihm besondere Eigenart verleihen. Der perfekte Rosé für würzige Sommer-Küche.

Calabrettas Cirò Rosé ist in Kalabrien eine Legende. Er gewinnt ihn von ausschließlich von Hand zu bewirtschaftenden Buschreben (Alberello), die an Hängen auf lehmigen Kalkböden stehen. Deren Trauben werden entrappt, die Beeren abgepresst, aus dem Vorlaufmost entsteht dann dieser Rosé. Gaglioppo ist eine rustikale Rebsorte, die schonend extrahiert werden will. Cataldo Calabretta keltert aus ihr einen kraftvoll trocken Rosé, der ätherisch zart nach Rosenblättern duftet und den Mund mit samtig herben Gerbstoffen füllt. Unfiltriert »nackig« in Szene gesetzt, verströmt er den ursprünglichen Charakter des Mezzogiorno. Man genießt ihn gut gekühlt zu gegrilltem Seefisch, zu Fleisch und Geflügel, Pastagerichten und mediterranem Gemüse. Und natürlich zu sonnengereiften Tomaten, egal wie man sie präpariert.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |

keine Zusätze | minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Nomacorc

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

ICR25301



www.weinhalle.de