»Cirò« Rosato

Cataldo Calabretta

Ciro 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 Ciró 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 trockenen 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
Optimale Reife: - 2025+
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
ICR23301

K&U
www.weinhalle.de