»Ansonica« Calabria bianco IGP

Cataldo Calabretta

»Ansonica«, oft auch als »Insolia« auf den Etiketten ausgewiesen, ist eine alte autochthone weiße Rebsorte, die vor allem in Sizilien heimisch ist. Sie wird dort als Eßtraube verkauft, immer öfter aber auch zu Weißwein verarbeitet. Auch in der Toscana und auf Elba wird sie angebaut, in Kalabrien ist sie eher weniger verbreitet.Dort baut sie Cataldo Calabretta auf einem Hektar in der Gemeinde Strongoli an, nur 300 Meter vom Ionischen Meer entfernt. Sie steht dort auf kalkigem Lehmboden und liefert einen Weißwein von intensiv goldgelber Farbe und einem Duft nach weißen Blüten, getrockneten Früchten und gerösteten Haselnüssen, typisch für die alten weißen Rebsorten des Mittelmeerraums.Ein unverwechselbar mediterraner Weißwein also, der in zupackend körperreicher Persistenz den Mund füllt, dabei aber nicht schwer wirkt; weich und mild in der Säure, trocken und animierend herb am Gaumen ausklingend. Den Kalk seines Bodens macht er oben auf der Zunge in matter Wirkung spürbar, die Nähe seiner Reben zum Meer dokumentiert er in pikant salzigem Griff an den Zungenrändern. Ein mundwässernd agiler Weißwein für die heißen Tage des Jahres. Perfekt zu See-Fisch vom Grill, aber auch sommerlich würzige Gemüseküche begleitet er höchst anregend. Frisch und duftig, aber auch charaktervoll potent.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Maischekontakt | Freie SO2 nur 21 mg/l Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomacorc
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,27

0,75l
ICW21303

K&U
www.weinhalle.de