



»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 vor allem als Eßtraube angebaut. In Kalabrien ist sie weniger verbreitet. Dort baut sie Cataldo Calabretta auf einem Hektar an, nur 300 Meter vom Ionischen Meer entfernt. Sie steht dort auf kalkigem Lehmboden und liefert einen überaus attraktiven Weißwein von intensiv goldgelber Farbe und einem Duft nach weißen Blüten, getrockneten Früchten und gerösteten Haselnüssen. Der unverwechselbar mediterrane Weißwein füllt den Mund in zupackend körperreicher Persistenz, wirkt dabei aber nicht schwer; sondern weich und mild in der Säure und klingt am Gaumen trocken und animierend herb aus. Ein typischer Weißwein des Südens, den der Kalk seines Bodens oben auf der Zunge in matt kalkiger Wirkung prägt. Die Nähe seiner Reben zum Meer dokumentiert er in pikant salzigem Griff an den Zungenrändern. Ein mundwässernd agiler und aromatisch origineller Weißwein für die heißen Tage des Jahres. Ideal zu See-Fisch vom Grill und zu sommerlich würziger Gemüseküche. Frisch und duftig, aber auch charaktervoll und potent. Die letzten Flaschen zum Restepreis.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |
Maischekontakt | Freie SO₂ nur 21
mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomaticorc
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,37

0,75l
ICW25303



www.weinhalle.de