



»Cattabrega« Rosé Frizzante (deg. 5/21) Podere Sottoilnoce

Cattabrega. Hinreißend guter Lambrusco-Rosé auf der Basis einer uralten, kaum noch angebauten, von Max Brondolo wiedererweckten autochthonen roten Rebsorte des Lambrusco: Uva Tosca. Leider sehr rar. Es gibt nur wenige Tausend Flaschen davon, stets zu wenig, hier die letzten dieses Jahrgangs. Cattabrega ist Natur-Schaumwein, inspiriert von den bäuerlichen Traditionen der Emilia-Romagna. Der Grundwein als Rosé gekellert, im Edelstahl vergoren, dann mit gefrorenem Most des gleichen Jahrgangs zur spontanen Gärung auf der Flasche gebracht, ohne Zusatz von Hefe und Zucker, ohne Technik, ohne Filtration, ohne Stabilisierung, ohne Schwefel, die freie SO₂ liegt unter 10 mg/l. So schmeckt sie, die Zukunft im Schaumweinbusiness. Griffige Gerbstoffe auf der Zunge mit animierend herber Bitterkeit im Mundgefühl. Feinperliges Spiel der Kohlensäure. Quicklebendig, aufregend schmackhaft, fröhliche Lebenslust - durch und durch italienisch. Knochentrocken und durch die auf der Flasche verbliebene Gärhefe hinreißend cremig und sanft im Mundgefühl. Macht gute Laune, belebt und beweist auf visionär natürliche Weise eine Qualität, die Lambrusco (der hier nicht so heißen darf, weil er hefetrüb belassen ist) zum Kultgesöff kundiger Schaumwein-Afficionados gemacht hat.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2025+
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturschaumwein |
ungeschwefelt freie SO₂ < 10 mg/l |
nicht degorgiert, naturtrüb |
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,18

0,75l
IER22304



www.weinhalle.de