

2020 Vadduna Longa Bianco

GIUSEPPE CALABRESE - SARACENA/KALABRIEN, ITALIEN

GIUSEPPE
CALABRESE
AGRICOLTORE
A SARACENA



Die Weißweinsorte Guarnaccia ist eine autochthone Sorte Italiens. Obwohl sie angeblich aus Sizilien stammen soll, ist sie nur noch bei Neapel und der Provinz Cosenza zu finden. Nur noch wenige Winzer bauen diese Rebsorte sortenrein aus, so wie Giuseppe Calabrese. Aromen von Biskuit, Orangenzesten, gerösteten Mandeln teilen sich die Aufmerksamkeit mit einer kräftigen, salzigen Mineralität. Warm, weich, schmelzig, mit einer pfeilgeraden Säure. 24 Stunden Maischestandzeit mit Stiel und Stängel, spontan für drei Wochen im Stahltank vergoren und sechsmonatiger Lagerung auf der Vollhefe. Einst ein Experiment, heute aus Giuseppe's Portfolio nicht mehr wegzudenken. Ein Leuchtturm im Meer der oft banalen Weine.

Rebsorte Guarnaccia	Region Saracena/Kalabrien	Restzucker 0,03 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Terre di Cosenza DOP	Säure 7,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden hoher Eisengehalt, Kalk, maritime Sedimente	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Giuseppe Calabrese, Saracena (CS), Imbottigliata da CS3166
Höhe über N.N. 650 Meter	Ausbau 6 Monate im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Weine von Giuseppe Calabrese stammen, wie es der Name vermuten lässt, aus Kalabrien, genauer der Subzone Pollino in der Nähe der Stadt Saracena. Den Namen der DOP Terre di Cosenza kennen nur wenige, auch die wichtigste rote Rebsorte Magliocco Dolce ist nahezu unbekannt. Auf den 400 Meter hochgelegenen, kalkhaltigen Weingärten werden auf ca. fünf Hektar nur etwa 8.000 Flaschen pro Jahr hergestellt. Es ist keine Schande diese Weine nicht zu kennen, aber es ist eine verpasste Gelegenheit sie nicht zu trinken.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.