

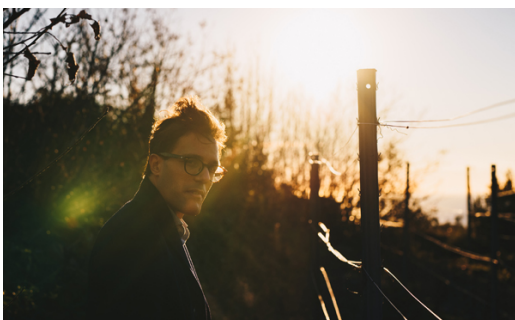
2020er Ngilú DOP

CÀ DU FERRÀ - LIGURIEN, ITALIEN



Ein frischfruchtiger, würziger Rotwein mit violetter Farbe, der den mediterranen und windgeprägten Stil der ligurischen Küste versinnbildlicht. Himbeere, Sauerkirsche und Granatapfel im Duft. Das gekonnte Blending ist die Kunst, um die es bei diesem Wein geht. Der Sangiovese liefert Säure und Saftigkeit, der Merlot den Körper und Wärme, Syrah den floralen Aspekt und dunkle Beerenfrüchte. Die lokalen Sorten Ciglio und Granaccia sorgen für Gerbstoff und Würze. Ein mittelkräftiger, im Stahltank vergorener und gereifter Rotwein, der jung oder mit 2 - 3 Jahren Reife am meisten Freude macht. Die vulkanische Prägung der Böden ist durchaus am Gaumen spürbar. Laut dem Winzer soll man den Wein mit Blick aufs Meer direkt im Weingarten trinken. Schade, dass wir nicht an Bord von Raumschiff Enterprise leben. Sonst würde es heißen "Beam me up, Scotty!"

Rebsorte Ciliegiolo, Granaccia, Merlot, Sangiovese, Syrah, Vermentino Nero	Region Ligurien	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Colline di Levante Rosso DOP	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Lehm, vulkanisch	Anbau Biologisch, naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Cà du Ferrà Wine, 19011 Bonassola, La Spezia, Liguria, Italy
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Nomacorc	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Mit seinem kleinen Team und seinem Mann Guiseppe stellt er sich der großen Herausforderung, auf diesem krassen Terroir autochthone und mediterrane Sorten anzubauen. 2018 wurde die neue Kellerei fertiggestellt und der biologische Anbau endlich zertifiziert, obwohl seine Eltern schon seit Anbeginn auf Pferdemit setzen und auf Herbizide verzichteten. Ein wichtiger Baustein in der Philosophie dieses Familienweinguts ist der Erhalt der historischen Rebsorten Liguriens, wie der weißen Ruzzese, Bosca und Albarola oder der roten Ciliegio. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.