

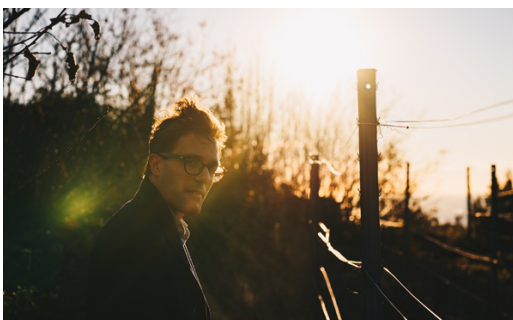
2020er Bonazolae DOP

CÀ DU FERRÀ - LIGURIEN, ITALIEN



Ein leichter, duftiger im Stahltank vergorener Weißwein, der immer bis kurz vor Ostern abgefüllt wird und den Winter auf der Feinhefe reift. Interessant ist das Bukett mit seinem floralen, leicht blumigen Touch. Aber auch knackige, frische Noten von grünem Apfel und getrockneten Mittelmeerkräutern. Das faszinierende ist, dass er trotz der leichten, beschwingten Art einen charaktvollen Ausdruck hat, was vor allem an den mediterranen Sorten wie Vermentino und den lokalen Sorten wie Albarola und Bosco liegt. Sehr mineralisch. Ein toller Wein zu gegrillten Meeresfrüchten oder herzhaften Antipasti. "La Dolce Vita" auf die Flasche gefüllt.

Rebsorte Albarola, Bosco, Vermentino	Region Ligurien	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Colline di Levante Bianco DOP	Säure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Lehm, vulkanisch	Anbau Biologisch, naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Cà du Ferrà Wine, 19011 Bonassola, La Spezia, Liguria, Italy
Höhe über N.N. 400 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 Cilieglio. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.