

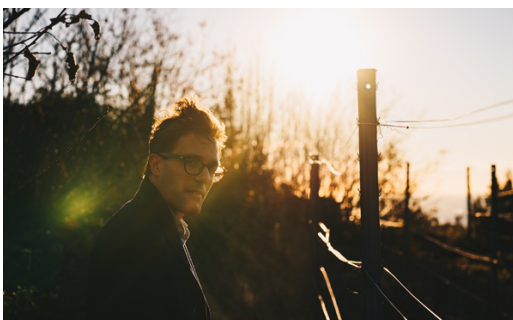
# 2018er L`Intraprendente DOP

## CÀ DU FERRÀ - LIGURIEN, ITALIEN



Aus im Schnitt 50 Jahre alten Reben wird dieser in der Mittelmeersonne, auf den windigen Steinterrassen zur Vollendung gereifte Passito (mit 180 Gramm pro Liter) der Natur abgerungen. Die reifen Beeren werden für ca. 3 Monate getrocknet, im Edelstahlgebilde vergoren und für 1 Jahr darin gereift. Heller Bernstein mit leicht rötlichen Reflexen. Krasses Aroma von Thymian, Rosmarin und Ginster, süßsaurer Bukett mit kandierten Zitrusfrüchten und Honig. Ein ganz besonderer Wein, der an berühmte Malmsey-Weine von der Insel Madeira erinnert. Toll zu Mandelgebäck, Zitronen- oder Orangentarte und als Solist. Ein Stück flüssige Lebensqualität - gleich fangen wir zu Singen an: O sole mio!

<b>Rebsorte</b> Albarola, Bosco, Vermentino	<b>Region</b> Ligurien	<b>Restzucker</b> 180 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Liguria di Levante Passito Bianco IGP	<b>Säure</b> 5,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Lehm, vulkanisch	<b>Anbau</b> Biologisch, naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglas, Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Cà du Ferrà Wine, 19011 Bonassola, La Spezia, Liguria, Italy
<b>Höhe über N.N.</b> 100 Meter	<b>Ausbau</b> Edelstahltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Nomacorc	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.