

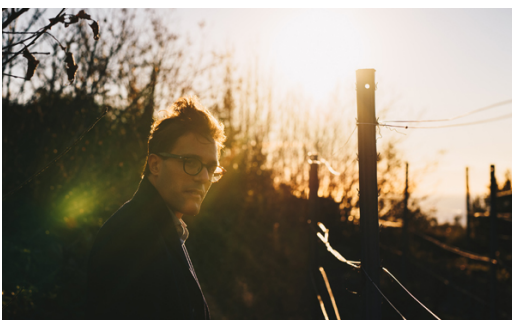
# 2021 Luccicante

## CÀ DU FERRÀ - LIGURIEN, ITALIEN



Die mediterrane Paraderesorte Vermentino, die in Frankreich auch unter dem Namen Rolle bekannt ist, fühlt sich auch auf den Hügeln von Bonassola mit seinen vulkanisch geprägten Böden äußerst wohl. Ein charaktvoller Wein, dem man die Höhe von 400 Meter über dem Meer anmerkt. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird er im Stahltank vergoren und reift bis zum nächsten Frühjahr auf der Feinhefe. Leuchtende, sehr einladende Farbe mit grünlichen Reflexen. Ein strahlend fruchtiger Wein mit ätherischen Kräuternoten von Kamille, Mandeln und salziger Meeresbrise. Lang, intensiv und herb-frisch. Man hört fast das Meeresrauschen.

<b>Rebsorte</b> Vermentino	<b>Region</b> Ligurien	<b>Restzucker</b> 1,5 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> Colline di Levante Bianco DOP	<b>Säure</b> 6,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Lehm, vulkanisch	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass, Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Cà du Ferrà Wine, 19011 Bonassola, La Spezia, Liguria, Italy
<b>Höhe über N.N.</b> 400 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.