

2019 VADDUNA LONGA BIANCO

GIUSEPPE CALABRESE - SARACENA, ITALIEN

GIUSEPPE
CALABRESE
AGRICOLTORE
A SARACENA



Dieser kräftige, krass mineralisch-salzig schmeckende Weißwein wird zu 100 % aus der lokalen Sorte Guarnaccia gekeltert. Trotz der 14 % Alkohol wartet er mit schöner Balance auf, denn die 8 Gramm Gesamtsäure bilden ein balancierendes Gegengewicht zum weichen Schmelz. Der junge 7 Jahre alte Weinberg steht auf 650 Meter über dem Meer. 48 Stunden Maischestandzeit mit den Beerenhäuten, spontan vergoren im Stahltank und Lagerung auf der Vollhefe. Im Gegensatz zu vielen glattgebügelten italienischen Weißweinen ein charakturvoller Stoff. Unter den kalabrischen Weinen ein Leuchtturm.

Rebsorte Guarnaccia	Region Saracena	Restzucker 0,11 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
Boden hoher Eisengehalt, Kalk, maritime Sedimente	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Giuseppe Calabrese, Saracena (CS), Imbottigliata da CS3166
Höhe über N.N. 650 Meter	Ausbau im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	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.