



»Cirò« rosso Classico Superiore Riserva

Cataldo Calabretta

Gaglioppo in Reinkultur. Die mysteriöse rote Rebsorte Kalabriens fand schon 1240 Erwähnung, wurde aber erst vor wenigen Jahren durch DNA-Analysen als Kreuzung aus Sangiovese und Mantonico Bianco, einer autochthonen weißen Rebsorte Kalabriens, identifiziert. Sie ist direkt verwandt mit der großen sizilianischen Rebsorte Nerello Mascalese, der sie in Farbe und Wirkung der Gerbstoffe verblüffend ähnelt.

Bei Cataldo Calabretta steht sie als traditionelle Buschrebe auf hochgradig kalkhaltigem Boden inmitten des historischen Cirò-Anbaugebietes. Seiner Riserva widmet Cataldo die besten, sorgfältig von Hand geernteten Trauben der ältesten Reben. Nach dem Abbeeren mazeriert er sie drei Wochen lang auf den Beerenschalen, wobei jene charakteristisch spröden Gerbstoffe ausgelöst werden, die den Rotweinen aus Cirò ihren so eigenartigen wie eigenwilligen Charakter verleihen. In der Farbe verstörend hellrot, fast schon ins bräunliche tendierend, im Duft schwelgerisch an blühende Rosen erinnernd, den Mund mit satten Ladungen spröder, fast staubig wirkender Gerbstoffe auskleidend. Cataldos Riserva schreit förmlich nach der deftigen Küche Süditaliens, der sie sich in hinreißend charaktervoller Eigenart hinzugeben versteht. 24 Monate reift sie, spontan vergoren und kompromißlos natürlich in Szene gesetzt, auf der Hefe im Zementtank. Ein kraftvoll muskulöser Rotwein für die kraftvoll aromatische Küche des Südens.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
keine önologischen Zusätze | SO₂ < 20
mg/l |

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

ICR18304



www.weinhalle.de