



»Ansonica« Calabria bianco IGP

Cataldo Calabretta

»Ansonica«, auch als »Insolia« bekannt, ist eine alte autochthone weiße Rebsorte, die vor allem in Sizilien heimisch ist. Sie wird dort vornehmlich als Eßtraube angebaut. In Kalabrien ist sie weniger verbreitet. Dort baut sie Cataldo Calabretta, nur 300 Meter vom ionischen Meer entfernt, auf einem Hektar an. Der kalkige Lehm Boden dort liefert einen attraktiven Weißwein von intensiv goldgelber Farbe und einem Duft nach weißen Blüten, getrockneten Früchten und gerösteten Haselnüssen. Ein unverwechselbar Weißwein des Südens, der den Mund in zupackend körperreicher Persistenz füllt, die er entsprechender Maischestandzeit verdankt. Frisch wirkt er im Mundgefühl, unerwartet weich und mild in der Säure. Am Gaumen trocken und animierend herb. Die Nähe seiner Reben zum Meer manifestiert sich im pikant salzigen Griff an den Zungenränder, der ihm mineralische Strahlkraft und Länge verleiht. Der hohe Kalkgehalt seines Bodens prägt ihn unmißverständlich oben auf der Zunge in kalkig herber Wirkung. Ein so mundwässernd agiler wie aromatisch origineller Weißwein für die heißen Tage des Jahres. Ideal zu See-Fisch vom Grill und zu sommerlich würziger Gemüseküche. Frisch und charaktervoll, unaufdringlich aber druckvoll potent.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |
Maischekontakt | Freie SO₂ nur 25
mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Nomaticorc
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,31

0,75l
ICW23303



www.weinhalle.de