



»Aliseo Bianco« Tramonti DOC Costa d'Amalfi

Azienda Agricola Reale

Aliseo. Weißwein von der Costa d'Amalfi. Gekeltert aus den uralten autochthonen Rebsorten Biancazita und Biancolella. Luigi Reale

und sein Vater betreiben archaischen Weinbau in der ältesten Pergola Italiens, hoch in den Bergen von Tramonti, wenige Kilometer von der überfüllten Amalfi-Küste entfernt.

Ihre kleinen Parzellen sind nur wenige Quadratmeter groß, umgeben

von Gemüse-Beeten, Obstbäumen, Wäldern und unberührter Wildnis.

Natürliche Biodiversität, die der moderne Weinbau längst ausradiert hat.

Die Erträge sind schmeckbar winzig, liefern eine fast cremig dicht wirkende Konsistenz im Mundgefühl und die alten Rebsorten sorgen für vibrierende Spannung und Frische, wie man sie im süditalienischen Mezzogiorno nicht vermuten

würde. Aromatisch bezaubernd würzig und strahlend frisch, spontan appetitanregend in Duft und Geschmack. Buchstäblich saftig in milder,

weicher Säure, animierend herb und mundwässernd duftig. »Aliseo« ist der perfekte mediterrane Küchenbegleiter. Da will man sofort

sommerliche Urlaubs-Fisch-und-Gemüse-Küche in Szene setzen, Amalfi-

Zitronen kaufen und loslegen... Spontan vergoren im Edelstahltank. 4 Monate auf der Feinhefe gereift.

Die Trauben mit Stiel und Stengel in einer Korbpresse langsam und schonend mit Maischestandzeit ausgepreßt.

Ein aromatisch einzigartiger, im Alkohol angenehm verhaltener Weißwein, wie ihn nur autochthone, an ihre Umgebung ideal angepasste Rebsorten hervorbringen. Ein Kleinod aus archaischem Weinbau, das den Beweis liefert,

daß die Natur wichtiger für Stil und Charakter im Wein ist als der Mensch, der sie mit seiner Kultur nur verstehen muß.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Uralte Reben |

Pergola-Anbau | Freie SO₂ nur 26 mg/l

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,35

0,75l

ICW22020



www.weinhalle.de