



Ansonica Calabria IGP 2015

Bio-Wein

**Blüten- und Zitrusduft, schöne Vitalität,
Mineralität und Salzigkeit, frisch und
ausgewogen**

Winzer: Cataldo Calabretta

Region: Kalabrien

Rebsorte: 100% Ansonica

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu cremigen Pasta-, Risotto- und Gemüsegerichten, zur feinen Fischküche

0.75 l – Bestellnummer 77415

Cataldo Calabretta Kalabrien

Der Cirò ist sicherlich der bekannteste Wein Kalabriens, und mit seinen antiken Wurzeln ist vor allem der Rotwein aus dieser DOC in aller Welt bekannt. Die Gemeinde Cirò in der Nähe des gleichnamigen Berges ist namensgebend für dieses italienische DOCGebiet. Das Klima ist mediterran, das Meer, das Kalabrien zum größten Teil umschließt, wirkt ausgleichend und sorgt für gemäßigte Temperaturen. Die Familie Calabretta widmet sich bereits in der 4. Generation dem Weinbau. Seit den 1970er Jahren füllt sie auch selbst ab. Der Vater des heutigen Eigentümers und Oenologen Cataldo Calabretta besaß

eine Rebschule. Cataldo studierte Weinbau und Oenologie in Mailand und arbeitete in vielen Weingütern Italiens bis er sich 2008 seinen Traum erfüllte und zusammen mit seinen Schwestern Maria und Michela das alte Familienweingut komplett erneuerte. Die Kellerei wurde umgebaut, die alten Zementfässer restauriert und die Weinberge neu bestockt und umgestellt auf Bioweinbau. Der Betrieb ist seit mehr als zehn Jahren biozertifiziert. Auf 14 Hektar wird überwiegend die für die Region typische Gaglioppo-Traube angebaut aber auch Greco, Alicante, Ansonica und Malvasia.