



## 2019 NERELLO IGP CALABRIA IGP CALABRIA

Art.-Nr. SF 21-19



|                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| <b>WEINGUT:</b>     | Cantine Spadafora                |
| <b>REGION/LAND:</b> | Kalabrien/Italien                |
| <b>REBSORTE(N):</b> | Nerello Calabrese und Greco Nero |
| <b>FÜLLMENGE:</b>   | 750 ml                           |
| <b>ALKOHOL:</b>     | 13,50 Vol.-%                     |
| <b>RESTZUCKER:</b>  | 6,0 g/l                          |
| <b>SÄURE:</b>       | 5,5 g/l                          |
| <b>AUSBAU:</b>      | Edelstahl                        |

### BESCHREIBUNG:

„Nerello“, auch bekannt unter Calabrese oder Greco Nero wird bereits seit Jahrhunderten in der Region Kalabrien angebaut. Traditionell werden die Reben als Gobelet gezogen (die „Buschform“) und die Trauben dabei zwingend von Hand gelesen. Nach der Maischelagerung im Edelstahl reifte dieser Wein im Barrique. Das Ergebnis ist ein Rotwein mit starker rubinroter Farbe, die im Alter ins Granatrot übergeht. In der Nase dominieren anhaltende Beerenfrüchte, die mit würzigen Lakritz- und Kakaonoten ein breites und komplexes Aroma bilden. Die Tannine sind sanft und weich und verhelfen dem Wein zu einer großen Langlebigkeit. Passend zu regionalen Gerichten wie Fusili mit Fleischsauce oder der kalabrischen Nduja di Spilinga, einer streichfähigen würzigen Salami. Cantine Spadafora empfiehlt den Nerello vor dem Trinken zu dekantieren.