

Timpa del Principe Greco Bianco Calabria IGT 2022

Wissenswertes

Greco bedeutet eigentlich griechisch. Und so liegt die Vermutung nahe, dass die Rebsorte Greco bianco griechischen Ursprungs ist, zumal bereits die antiken Römer den Greco kultivierten. Während in Kampanien die Greco Rebe mit dem DOCG di Tufo bereits die höchsten Weihen erzielte, wird sie in Kalabrien häufig als Verschnittpartner vinifiziert.

Partner bei diesem Weißwein ist die autochthone Rebsorte Montonico. Diese war in der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts eine weit verbreitete Rebe an den adriatischen Küsten. Heute beträgt die Anbaufläche wenige Hundert ha, davon der größte Teil in Kalabrien.

Anbaugebiet

Eigener Weinberg im hügeligen Anbaugebiet von Castrovillari im Norden Kalabriens.

Traubensorte

Greco Bianco und Montonico.

Boden

Kalkhaltig. Besonderes Mikroklima mit hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

Herstellverfahren

Ernte per Hand in den frühen Morgenstunden. Klassische Weisswein-Vinifizierung traditionell in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Der Weißwein reift kurze Zeit im Stahltank und dann in der Flasche.

Farbe

Zartes Strohgelb.

Bukett

Frisch und blumig. erinnert an Akazien- und Lindenblüten.

Geschmack

Körperreich, frisch, harmonisch und delikat. Mit gut integrierter Säure und angenehmer Länge.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 8°-10° C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Timpa del Principe Greco Bianco Calabria IGT jung zu trinken.

Serviervorschlag

Der Timpa del Principe Greco Bianco Calabria IGT passt ausgezeichnet als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und zu Fischgerichten.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 7951
Flaschen: 80.000

Alkohol: 13,00% Volumen
Verschluss: Naturkork

Säure: 5,40 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 1,30 g/l
EAN: 8014529000283

FERROCINTO

Gründung: 1658
Flaschen: 1.200.000
Standort: Castrovillari (CS)

Besitzer: Luigi Nola
Önologe: Stefano Coppola, Luca Rosanova
Weinberge: 130 ha