


# Appianum Calabria Rosso IGP 2021

## Blumiges Bouquet, aromatische Kräuter, Meeresbrise, Jod, getrocknete Feigen, etwas Lakritz, mineralische Noten

**Winzer:** Spiriti Ebbri
**Region:** Kalabrien
**Rebsorte:** Maglioppo, Gaglioppo, Greco Nero
**Farbe:** rot
**Ausbau:** 11 Monate gebrauchtes Barrique
**Alkohol:** 14.5 % vol
**Trinktemperatur:** 16 - 18°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Lamm, würzigen und fetten Speisen, Eintopf und gereiftem Käse

**0.75 l** – Bestellnummer 77921

Gambero: 2/3 Gläsern
Bibenda: 4/5 Trauben

## Spiriti Ebbri
### Kalabrien

Die kleine und junge Kellerei Spiriti Ebbri wurde aus der Vision dreier Freunde heraus geboren. Sie alle stammen aus Familien, in denen es schon immer üblich war, Wein für den Eigenbedarf herzustellen. Als leidenschaftliche Genusstrinker haben sie diesen Brauch weitergeführt und entschieden, auch andere an diesem Genuss teilhaben zu lassen, sodass die Vision eines eignen Weinguts in 2008 Wirklichkeit wurde. Auf einer Fläche von gerade mal 2 Hektar wachsen die alten Weinreben in der Gemeinde Lappano nahe Spezzano Piccolo. Typisch für ein "Start-up" ist das Unternehmen in einer Art Garagen Keller untergebracht. In den Weinbergen werden autochthone kalabrische Rebsorten angebaut: Magliocco dolce, Gaglioppo Nero, Canino, Pecorello, Greco Nero und Greco Bianco. Dabei werden Weine produziert mit selbst angebauten Trauben oder mit Trauben aus historisch geprägten Weinbaugebieten. Frascineto, Donnici di Cosenza, Cirò, Strongoli.... Bei der Auswahl der Lieferanten werden kleine Bio Bauern und alte unproduktive Weinberge bevorzugt. Im Keller erfolgt die Vinifikation und Veredelung mit nativen Hefen und Bakterien ohne jegliche Zusatzstoffe.


Abbildung unverbindlich