



Ameliò Calabria Bianco IGP 2022

Komplexe Aromatik, weiße Blüten und Kräuter, Kamille, gelbe Früchte, feine Mineralik, ein Hauch von Tabak, sehr lang

Winzer: Spiriti Ebbri

Region: Kalabrien

Rebsorte: Pecorello, Montonico Bianco, Greco Bianco, Verdicchio, Malvasia, Trebbiano, Zibibbo, Riesling u.a.

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl, Holzfass und Amphore

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 12 - 14°C

Kulinarischer Tipp: Zu rohem und gekochten Fisch, feinen Gefügelgerichten und Kaninchen

0.75 l – Bestellnummer 78122

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 Genussrinker 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.