

Ruffini-Degustation

»Weine aus der Basilikata«

von Alovini (Genzano di Lucania)
und Masseria Cardillo
(Bernalda)

(Siehe auch Info Blattunterseite)

3

Greco Basilicata »Il Giallo« I.G.T. 20011

Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Strohgelb mit goldenen Reflexen; intensive,
fruchtig-aromatische Nase; voller, frischer, fruchtiger
Geschmack mit Pfirsichnoten, sehr gute Struktur,
körperreich und lang anhaltend, elegant;
100% Greco Basilicata; Stahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,10 €

Im Café; 0,1 l 3,00

Alle 3 Weine in der »Degubox«:
21,60 €

1

Fiano Basilicata »Ovo di Elena« I.G.T. 2011

Masseria Cardillo (Bernalda, Basilikata)

Strohgelb mit grünlichem Schimmer; intensiver Duft,
der an tropische Früchte, Holunder und reife weiße
Früchte erinnert; im Mund trocken mit schöner Aro-
matik, weich und elegant mit sanfter Säure;
100% Fiano; Stahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,40 €

Im Café; 0,1 l 3,00

Alle 3 Weine in der »Degubox«:
21,60

2

Aglianico del Vulture »Il Rosso« D.O.C. 2009

Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Intensives Rubinrot; weiniges Bukett mit Noten
von reifen Kirschen und Anklängen an Veilchen,
Cassis und Himbeeren; trocken, warm, fruchtig, guter
Körper, angenehmes Tannin, Holz gut eingepasst,
fruchtige Länge, ausgewogen; 100% Aglianico;
9 Monate teils Barrique, teils Stahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €

Im Café; 0,1 l 3,10 €

Alle 3 Weine in der »Degubox«:
21,60 €

Greco Bianco

Die weiße Rebsorte wurde schon von den Römern kultiviert. Es wird eine Abstammung von der antiken Sorte Aminea vermutet. Der Name verweist auf den griechischen Ursprung. Wahrscheinlich ist sie eine der zahlreichen Spielarten der Trebbiano und möglicherweise mit der Grechetto verwandt. Von der vorwiegend in Süditalien angebauten Sorte gibt es mehrere Spielarten. In Kampanien wird der trockene Greco di Tufo und in Kalabrien der Cirò sowie der süße Greco di Bianco daraus gekeltert. Zusammen mit anderen Sorten wird sie zu den trockenen Weißweinen auf Capri verschnitten. Es gibt auch eine dunkle Greco Nero, eine Verwandtschaft ist aber nicht geklärt.

Fiano

Die sehr alte, weiße Rebsorte ist vor allem in der italienischen Region Kampanien verbreitet, aber auch in der Basilikata. Sie wurde schon von den Römern kultiviert. Der Historiker Plinius hat diese Traube »apiane« (api= Biene) genannt, da sie von den Bienen sehr geliebt wird. Aus ihr wird auch der DOCG-Weißwein Fiano di Avellino gekeltert. Sie erbringt in Kampanien aromatische, robuste Weine mit einem würzigen Honig- und Nuss-Bouquet, die lange lagerfähig sind. Von den Griechen vor etwa 3000 Jahren nach Italien gebracht, wäre diese Spezialität in den 70iger Jahren beinahe verloren gegangen. Seit den 90er Jahren wird die Rebfläche wieder kontinuierlich aufgestockt. Der zu den besten Süditaliens zählende Weißwein wird aus Fiano (85-100%), sowie Trebbiano Toscano und/oder Coda di Volpe und/oder Greco (bis 15%) gekeltert. Unser Fiano »Ovo di Elena« wird zu 100% aus Fiano gekeltert. Das Robuste geht im völlig ab, er überzeugt vielmehr durch fruchtigen Charme und vollen Geschmack.

Aglianico del Vulture

DOC für Rotwein in der italienischen Region Basilikata – es ist übrigens die einzige der Region. Die Zone umfasst u. a. die Gemeinden Acerenza, Banzi, Barile, Genzano di Lucania, Ginestra, Lavello, Melfi, Palazzo San Gervasio, Rapolla, Rionero in Vulture und Venosa in der Provinz Potenza. Die Weingärten liegen in bis knapp 800 Meter Seehöhe an den Hängen des namensgebenden erloschenen Vulkans Monte Vulture, zersplittert in rund 1.000 kleine Besitzungen. Seit uralten Zeiten wird hier Wein erzeugt. Der rubin- bis granatrote Wein wird sortenrein (100%) aus der uralten Sorte Aglianico gekeltert. Er ähnelt dem nördlich benachbarten Taurasi aus Kampanien. Mit drei Jahren Alterung darf er sich Vecchio und mit fünf Jahren Alterung Riserva nennen. Es gibt auch einen trockenen Spumante Naturale.

RUFFINI

Orffstr. 22-24 80637 München fon: 089-16 11 60 fax: 089-16 67 20 e-mail: ruffini@ruffini.de www.ruffini.de