

Degubox „Drei Weißweine aus ganz Italien“

Drei Weißweine aus Nord-, Mittel- und Süditalien
- im Laden Degubox für 23,70 € (statt 27,80 €)

Norditalien:

Friulano D.O.P. 2016/2017

von der Cantina Rauscedo (Friaul),
Strohgelb; Frischer Duft von weißem Pfirsich und Mandeln; süffig und unkompliziert, angenehm fruchtig mit erfrischender Säure, idealer Sommerwein; 100% Tocai Friulano; Stahltank

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 12,5°

Er passt bestens zu Vorspeisen kräftigen Vorspeisen, zu Schafskäse oder Salami, zu Pasta mit Käsesoßen oder mit Fenchel und Salsicce. Idealer Begeleiter von gegrilltem Fisch, Krustentieren und weißem Fleisch wie z.B. Kalbsschmorbraten.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 7,20 €, im Café 0,1 l 3,00 €



Mittelitalien:

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2016/2017

Tenuta Le Calcinai (San Gimignano, Toskana), kontrolliert biologisch
Strohgelb; delikates, fruchtiges Bukett mit dem Duft von grünen Äpfeln, florealen Noten und einem Hauch Mineralität; fester Wein, gut strukturiert, schöne Frucht, feine Säure, schmelzig und ausgewogen, typisches Mandelfinale mit guter Länge; 100% Vernaccia di San Gimignano; Stahltank

Alkoholgehalt: 12,5 %

Serviertemperatur: 8°C

Speisenempfehlung: Zu Fischvorspeisen, Artischocken, Gemüserisotto, gedünstetem und gegrilltem Fisch und zu Geflügel

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,40 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Süditalien:

Fiano Basilicata »Ovo di Elena« I.G.T. 2016/2017

von der Masseria Cardillo (Basilikata)

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

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13°

Zu allen Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif (sehr gut gekühlt 5 - 6 °C)

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,20 €, im Café 0,1 l 3,30 €



Hintergrundwissen Degubox

Friulano

Friulano ist eine autochthone Weißweinsorte Norditaliens und eine klassische Sorte des Friauls und Venetiens. Im Friaul heißt sie Tocai Friulano, der daraus gewonnene frische, unkomplizierte Weißwein Friulano D.O.P. Die Rebsorte hieß in Italien ursprünglich schlicht Tocai. Ab dem Jahrgang 2008 musste die Rebsorte auf Tocai Friulano umgetauft werden, damit die Auflagen der EU in puncto Markenschutz des Tokajer erfüllt werden, auf den Ungarn bestand.

Die spätreifende Sorte ist wuchsstark und ertragskräftig. Die reinsortigen Weißweine sind von strohgelber bis goldgelber Farbe. Aus ihr werden sowohl trockene als auch süße Weine gewonnen. Der Wein findet reinsortig oder im Verschnitt Eingang in die DOC- bzw. DOP-Weine Bianco di Custoza, Colli Berici, Collio Goriziano, Colli Orientali del Friuli, Friuli-Annina, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Isonzo und Friuli Latisana.

Vernaccia di San Gimignano

DOCG für trockenen Weißwein in der italienischen Region Toskana. Die Zone umfasst die guten Hügellagen nicht über 500 Meter Seehöhe in der Gemeinde San Gimignano in der Provinz Siena. Sie erhielt als erste in Italien im Jahre 1966 die DOC-Klassifikation und wurde im Jahre 1993 zur DOCG erhoben. Hier werden schon seit dem 13. Jahrhundert Weißweine gekeltert.

Ein Vernaccia war der Lieblingswein des berühmten Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti (1475–1564), von dem folgender Ausspruch aus dem Jahre 1543 schriftlich verbürgt ist: „Er küsst, schmeichelt, beißt und schmeißt!“ Der Wein wird aus einer speziellen und nur hier kultivierten Vernaccia-Spielart namens Vernaccia di San Gimignano (90–100%), sowie eventuell anderen zugelassenen weißen Sorten (bis 10%) gekeltert und hat einen Alkoholgehalt von zumindest 11% vol. Mit 14 Monaten Reifung im Fass und weiteren vier Monaten in der Flasche darf er sich Riserva nennen. Rot- und Roséweine aus diesem Bereich sind als DOC San Gimignano klassifiziert.

Fiano

Die sehr alte, weiße Rebsorte ist vor allem in der italienischen Region Kampanien verbreitet, aber auch in der Basilikata. Synonyme sind Apiana, Apiano, Fiore Mendillo, Latino Bianco, Minutola und Santa Sofia. Sie wurde schon von den Römern kultiviert, die sie wegen ihrer besonderen Anziehungskraft auf Bienen (apis) als „Vitis apiana“ bezeichneten. Aus ihr wird auch der DOCG-Weißwein Fiano di Avellino gekeltert. Sie erbringt aromatische, robuste Weine mit einem würzigen Honig- und Nuss-Bouquet, die lange lagerfähig sind. Der Historiker Plinius hat diese Traube „apiane“ (api= Biene) genannt, da sie von den Bienen sehr geliebt wird. Von den Griechen vor etwa 3000 Jahren nach Italien gebracht, von den alten Römern heiß geliebt, wäre diese Spezialität in den 70iger Jahren beinahe verloren gegangen. Seit den 90er Jahren wird die Rebfläche wieder kontinuierlich aufgestockt, und wir dürfen uns weiter an dem feinfruchtigen, eleganten Wein erfreuen. 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.

Mauro, Michele und Christian von der Cantina Rauscedo, Produzent unseres Sommerweins Friulano

