

# RUFFINI

## 1. Das ABC des Südens

Drei Weißweine aus Apulien, der Basilikata und Kalabrien.

- im Laden Degubox für 25,40 € (statt 29,90 €, nicht im Versand)

Cirò Bianco D.O.C. 2023  
von Librandi (Kalabrien),

Zartes, klares und brillantes Strohgelb; blumiges Bukett mit feinen fruchtigen Nuancen gelber Früchte, Zitrone, Orange, Johannisbeere; am Gaumen erfrischend, leicht und unkompliziert; der Abgang fruchtig mit einer mineralischen Note;  
100 % Greco; Stahltank

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Fisch- und Gemüsegerichten, Krustentieren, gegrillter Fisch, vor allem Schwertfisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,60 €, im Café 0,1 l 4,20 €



Castel del Monte Bianco »Pezzapiana« D.O.C. 2023  
von Torrevento (Corato, Apulien)

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen; feines, delikates Bukett mit dem Duft von Wiesenblumen; trocken, frisch, weich, samtig und rund; aus Bombino Bianco (70%) und Pampanuto-Trauben (30%); Stahltank

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 12 %

Speisenempfehlung: Zu allen Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,70 €, im Café 0,1 l 4,80 €



Fiano Basilicata »Ovo di Elena« I.G.T. 2023  
von der Masseria Cardillo (Bernalda)

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: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 13 %

Speisenempfehlung: Zu allen Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,60 €, im Café 0,1 l 5,20 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### 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. 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.

