PIEROTH

Cirò Classico Superiore Riserva DOC Calabria

Italien | Kalabrien Art. Nr. 618033

Weinbeschreibung

Der Cirò Classico Superiore Riserva DOC wird aus der Traube Gaglioppo, einer in Kalabrien beheimateten Rebsorte, hergestellt. Die Region ist eines der ältesten Weinanbaugebiete Italiens und die Weintradition geht auf die ersten griechischen Siedler zurück. Damals war der Süden Italien als Magna Graecia bekannt, wodurch griechische Lebensmittel und Rohstoffe ihren Weg nach Italien fanden. So wurde auch die Rebsorte Gaglioppo durch Rückkehrenden Olympioniken aus Griechenland, nach Süditalien gebracht. Dieser Wein war den olympischen Athleten vorbehalten, um ihre Erfolge zu feiern, wenn sie nach Hause zurückkehrten.

Passt zu:

Komplexe Aromen von roten und dunklen Früchten wie Kirschen, Pflaumen, und Brombeeren. Es kommen auch würzige Noten wie Pfeffer und Kräuter sowie subtile Anklänge von Tabak und Leder zum Vorschein. Vollmundig mit einer guten Tanninstruktur. Die Säure ist moderat bis lebhaft, was dem Wein eine gewisse Frische verleiht. Oftmals zeigen sich auch erdige und mineralische Nuancen. Durch den Reserve-Ausbau, der oft eine längere Reifung im Fass und in der Flasche bedeutet, sind zusätzlich Noten wie Vanille, Zeder und Rauch entstanden. Passt hervorragend zur kalabrische und allgemein mediterranen Küche, wie Pasta mit kräftigen Tomatensaucen, Auberginenauflauf (Parmigiana di melanzane), oder Pizza mit würzigen Belägen.



TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2022	LAND:	Italien
ALKOHOL:	13,5 vol. %	ANBAUGEBIET:	Kalabrien
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	1,2 g/l
WEINART:	Rotwein, trocken	SÄURE:	5,4 g/l
REBSORTE:	Gaglioppo		