

 **Cirelli**

# *Vino Bianco*

 750 ml

 Italy,

 9911208088



Alkoholgehalt: 0,0 %

## Food recommendations

from Christina Hilker

Rucola Salat mit Pfirsichspalten und Burrata (vegetarisch)

Linguine mit Tomate und Garnelen

Pizza mit Parmaschinken



# Tasting review

by Christina Hilker on 19.06.2024

Nur acht Kilometer vom Meer, zwischen Nationalparks und den sanften Ausläufern der Abruzzen, liegt die „Farm“ von Francesco Cirelli. Francesco lebt die biodynamische Bewirtschaftung als ganzheitliches Konzept. Er bewirtschaftet neben den 4 Hektar Weinbergen noch 4 Hektar Feigenbäume, einen Hektar Olivenbäume sowie 13 Hektar Getreide. On top hält er sich eine kleine Ziegen- und Gänseherde, und ein Bed & Breakfast lässt Besucher an diesem Kleinod teilhaben. Seine Weine baut er in Beton-, Stahl tanks und 800-Liter-Amphoren aus Florenz aus. Im Keller wird spontan vergoren, bei den Rotweinen mit einer Mazerationszeit von 15 Tagen. Die Weißen bleiben nur eine Nacht auf der Maische, bevor sie mit einer traditionellen Korbpresse abgepresst werden. In manchen Jahren filtert Francesco seine Weine grob, jedoch niemals die Amphorenweine. Alle Weine werden ungeschönt abgefüllt.

## **Farbe/Aussehen:**

Leicht getrübbtes Gelb mit grünen Reflexen.

## **Nase:**

Der Vino Bianco zeigt seine animierenden Hefenoten in Kombination mit süßen hellen Früchten, die an reife gelbe Äpfel und Birnen erinnern, sowie etwas Zitrone und Grapefruitzeste. Macht schon beim Hineinriechen Appetit!

## **Gaumen:**

Er breitet sich mit seiner Frucht und zarter Bitternote am Gaumen aus und animiert mit Würze und Pikanz zu einem weiteren Schluck und ihn mit kulinarischen Leckereien zu kombinieren. Der niedrige Alkohol von 11,5Vol% beflügelt den Genuss noch zusätzlich, Top Preis-Werte Verhältnis.