Cirelli

Vino Frizzante Rosato

750 ml

Italien, Abruzzen

Perlwein

9911208083

Alkoholgehalt: 10,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Vorweg als Apero mit Himbeeren oder Erdbeeren

Cräcker mit Ziegenkäsecrème

Scharfe Salami

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 21.06.2024

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-, Stahltanks 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:

Zartes Rosé mit leicht orangenen bis zwiebelschalenfarbenen Reflexen.

Nase:

Die Nase lässt den Mund wässern: dezente Noten nach Blüten, Himbeeren und zarten würzigen Noten verquicken sich in stetem Fluss und lassen das Glas schnell an die Lippen führen.

Mund:

Den Auftakt am Gaumen macht eine zarte Restsüße, die schnell von der feinen Kohlensäure balanciert wird. Der Wein hat eine feine Perlage. Appetitlich im Antrunk mit einem zart-herben Finish ist er ein Sprudler, den man gemeinhin den Daseinsbeschwingten Momenten mit entsprechender Gelassenheit zuschreiben möchte: Gläser klingen, Lachen, weiße Jacketts und gute Gesellschaft.