

artebacco



Doris & Guido Lengen  
Lättendörfli 25  
CH-8114 Dänikon  
+41 (44) 845 22 22

[www.artebacco.ch](http://www.artebacco.ch)



## "Calosso" DOC

Traubensorte  
Boden  
Vergärung

Ausbau

100 % Gamba di Pernice  
lehmhaltiger Sandboden  
traditionelle Maischen Gärung im  
Stahltank  
24-monatiger Ausbau im Stahltank  
und 24-monatige Reifung in der  
Flasche

### Charakteristik

Rubinrote, leicht zugängliche Nase, verführerisches Bouquet nach orientalischen Gewürzen, hauptsächlich weissem Pfeffer. Weiche und satte Gerbstoffe verleihen dem Wein eine trockene Note, die ihm eine lange Haltbarkeit garantiert.

Alkoholgehalt	13.5 % Vol.
Optimaler Trinkgenuss	nach 5 - 12 Jahren
Optimale Genusstemperatur	16 - 18°C
Glasempfehlung	grosses Rotweinglas

Der Calosso DOC passt zu würzigen Speisen wie Chili con Carne, Mexikanischer oder Thailändischer Küche sowie zu reifem, Käse wie auch Fondue und Raclette

Diese rare, autochthone piemontesische Traubensorte heisst Gamba di Pernice (Rebhuhn-Bein), weil die Traubenstiele ein sattes, an die roten Beine des Rebhuhns erinnerndes Rot aufweisen, wenn die Beeren noch grün sind. Diese Sorte wurde von Valter Bosticardo vor dem Aussterben gerettet. Er klonete zusammen mit der Forschungsanstalt von Torino aus den wenigen verbliebenen Pflanzen genügend neue Rebstöcke und bepflanzte damit einen neuen Rebberg. Die drei Rebstöcke, aus denen die heute rund 7 Calosso DOC Rebberge entstammen, stehen heute noch im Rebberg der Tenuta dei Fiori.