

"Calosso DOC" - der autochthone Wein von Calosso!



Am Anfang hiess er "Gamba di Pernice" wegen der Traubentiele, die sich tiefrot verfärben bevor die Beeren reif sind. Doch das italienische Weinregister fand, dass dieser Name zu Verwechslungen führen könnte. So wurde der "Gamba di Pernice" im Jahre 2011 unter dem Namen **Calosso DOC** ins nationale Weinregister aufgenommen.

Im 1987 angelegten Rebberg der Tenuta dei Fiori befinden sich auch heute noch die drei «Urreben», von denen alle Pflanzen der auf dem Gemeindegebiet von Calosso existierenden Rebberge abstammen.



Der **Calosso DOC** ist ein sehr interessanter Wein. Die Trauben werden Mitte Oktober als letzte Sorte geerntet. Die Maischengärung dauert rund 10 Tage bei kontrollierter Temperatur. Bevor der **Calosso DOC** in den Verkauf kommt, verbringt er zwei Jahre im Stahltank und wartete mindestens nochmals zwei Jahre in der Flasche. Er verfügt über ein verführerisches Bouquet nach orientalischen Gewürzen. Seine Pfeffernase sticht besonders heraus. Die weichen, satten Gerbstoffe verleihen dem Wein eine trockene Note und garantieren für eine lange Haltbarkeit.

Für Kenner hat Valter Bosticardo zwei Vergleichspakete zusammengestellt:

Angebot 1: Schachtel mit **sei di "Calosso DOC" Weinen** der Tenuta dei Fiori
6 Flaschen mit den Jahrgängen 2010/2013/2014/2015/2016/2017
CHF 87.00 (Aufpreis Holzbox CHF 12.00)

Angebot 2: Holzbox mit **sei di "Calosso DOC" Weinen** der Tenuta dei Fiori
6 Flaschen mit den Jahrgängen 2004/2009/2012/2013/2014/2015
CHF 118.00

