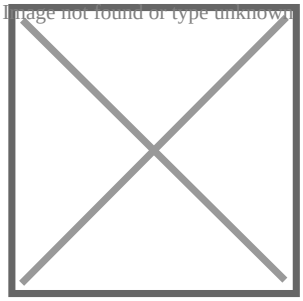
"PRONTO LAMBRUSCO ROSSO" GIARDINO DI LAMBRUSCO, PROVINCIA DI MANTOVA IGP

Fondo Bozzole, Franco e Mario Accorsi, Mantova

NV



Roter Rifermentato. Rote Beeren, Kirschen, Brombeeren. Trocken, knackige Säure, frische Gerbstoffe. Grosser Trinkfluss zu allerlei beliebten Speisen.

Land / Region:	Italien / Lombardia
Farbe:	rot
Traubensorte:	Lambrusco Salamino
Alkohol in %:	12
Böden:	Sand, Ton
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Apéro (Ombra), Cicchetti, Crescentine/Tigelle

FONDO BOZZOLE, FRANCO E MARIO ACCORSI

Franco und Mario Accorsi sind Brüder,Landwirte und Weinbauern. Ihr biologischgeführter Betrieb befindet sich in derLandschaft von Poggio Rusco, dem Land desLambrusco Mantovano. Für die Brüder Accorsiist die Landwirtschaft eine Lebensphilosophiein Symbiose mit der Natur und ihren Rhythmen,in dem Bewusstsein, dass es die Natur selbstist, die uns die schönen Dinge des Lebensbietet.

Seit 2010 arbeiten sie mit der ökologischen Methode des Pflanzenschutzes. Ökologischer Landbau bedeutet, dass in jeder Phase des Anbaus auf den Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel verzichtet wird: Die Düngung erfolgt biologisch, die Unkrautbekämpfung ausschließlich mechanisch und die Schädlingsbekämpfung mit natürlichen Produkten. Alle Weine werden aus den autochthonen Rebsorten Lambrusco und Trebbiano hergestellt oder sind mit den Weinbautraditionen des Gebiets fest verbunden. Die Trauben werden zunächst in Kisten geerntet, dann in Fruchtkästen umgefüllt und innerhalb weniger Stunden gepresst, damit keine unerwünschte Gärung einsetzt, die die Qualität desWeins beeinträchtigen würde. Normalerweise werden AnfangSeptember zuerst die weissen Trauben geerntet, ein paar Wochenspäter die frühreiferen Lambruscos wie Ruberti und schliesslichAnfang Oktober die späteren Lambrusco-Sorten wie Salamino undMarani. Die Trauben werden zu einem grossen Teil zu einem stillen,durchgegorenen Grundwein verarbeitet. Nur ein kleiner Teil der Erntewird unvergoren bei null Grad zwischengelagert. Nach der Grundwein-Erzeugung im Herbst findet im Frühling - nach der Winterpause- derzweite Teil der Frizzante-Werdung statt. Dem Grundwein wird einwenig süsser Most hinzugefügt, und mit den langsam steigendenTemperaturen im Keller werden die Hefen reaktiviert, die Zweitgärungkann ihren Lauf aufnehmen, der Zucker wird zu Alkohol undKohlensäure verstoffwechselt. Der Kronkork verhindert dasEntweichen der Kohlensäure. Auf ein Degorgieren (Entnahme derabgestorbenen Hefe) wird in der Regel verzichtet. Im Frühsommerkommen die Frizzante dann trinkbereit auf den Markt.