

# RUFFINI

## 1. Terrassenweine

Drei Weißweine aus Kalabrien, Apulien und den Marken.

- im Laden Degubox für 27,30 € (statt 32,10 €, nicht im Versand)

Cirò Bianco D.O.C. 2024  
von Librandi (Kalabrien),

Zartes, klares und brillantes Strohgelb; blumiges Bukett mit feinen fruchtigen Nuancen gelber Früchte, Zitrone, Orange, Johannisbeere; am Gaumen erfrischend, leicht und unkompliziert; der Abgang fruchtig mit einer mineralischen Note;  
100 % Greco; Stahltank

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Fisch- und Gemüsegerichten, Krustentieren, gegrillter Fisch, vor allem Schwertfisch

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 4,20 €



Castel del Monte Bianco »Pezzapiana« D.O.C. 2024  
von Torrevento (Corato, Apulien)

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen; feines, delikates Bukett mit dem Duft von Wiesenblumen; trocken, frisch, weich, samtig und rund; aus Bombino Bianco (70%) und Pampanuto-Trauben (30%); Stahltank

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Alkoholgehalt: 12 %

Speisenempfehlung: Zu allen Gerichten auf der Basis von Fisch oder weißem Fleisch, hervorragend auch als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 4,70 €



Verdicchio Classico Superiore »Cuprese« D.O.C. 2023  
von Colonnara (Cupramontana, Marken)

Leuchtendes Strohgelb; blumiger und fruchtiger Duft mit mineralischen Noten von Feuerstein; voll und ausgewogen mit guter Struktur; frische, sanfte Säure; mandeliges Finale; 100% Verdicchio; Stahltank

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Alkoholgehalt: 13 %

Speisenempfehlung: Zu allen Meeresgerichten wie Fisch und Krustentiere, Vitello Tonnato, hellem Fleisch, Pasta und Risotto.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,30 €, im Café 0,1 l 5,20 €



## 2. Hintergrundwissen Degubox

### Greco Bianco

Die weiße Rebsorte wurde schon von den Römern kultiviert. Es wird eine Abstammung von der antiken Sorte Aminea vermutet. Der Name verweist auf den griechischen Ursprung. Wahrscheinlich ist sie eine der zahlreichen Spielarten der Trebbiano und möglicherweise mit der Grechetto verwandt.

Von der vorwiegend in Süditalien angebauten Sorte gibt es mehrere Spielarten.

In Kampanien wird der trockene Greco di Tufo und in Kalabrien der Cirò sowie der süße Greco di Bianco daraus gekeltert. Zusammen mit anderen Sorten wird sie zu den trockenen Weißweinen auf Capri verschnitten.

Es gibt auch eine dunkle Greco Nero, eine Verwandtschaft ist aber nicht geklärt.

### Verdicchio dei Castelli di Jesi

Eigentlich würde es z.B. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore »Cuprese« heißen.

Da dieses Wort ungeheuer der Bekanntheit des hochqualitativen Weines sehr im Wege steht, haben wir nur den Qualitätszusatz »Classico Superiore« beim Wein angegeben, von den »Castelli di Jesi« stammen sie alle! D.O.C. für trockene Weißweine in der italienischen Region Marken.

Die Zone umfasst 25 Gemeinden (darunter die namensgebende San Paolo di Jesi) in der Provinz Ancona und zwei Gemeinden in der Provinz Macerata. Die Weine aus der ältesten Anbauzone, in der auch die Kellerei Colonnara liegt, dürfen die Zusatz-Bezeichnung Classico am Etikett tragen. Es gibt auch eine „Superiore“-Version. Der grüngelbe und trocken ausgebaute Wein wird aus Verdicchio (85-100%), sowie eventuell anderen zugelassenen weißen Sorten (bis 15%) gekeltert. Weiters werden ein alkoholstarker Passito, ein zwei Jahre gelagerter Riserva, ein Spumante (von Colonnara bei uns erhältlich) und ein Spumante Riserva produziert.

## 3. Porträt Colonnara

Die Kellerei Colonnara liegt in dem kleinen Bergdorf Cupramontana in der mittellitalienischen Region Marken. Während unten an der Adria die Badeurlauber wimmeln, reifen an den Hängen die Trauben in himmlischer Einsamkeit.

Colonnara wurde 1959 in Cupramontana auf Initiative von damals 19 Weinbauern gegründet.

Heute umfasst die Kooperative 190 produzierende Winzer. „Die Schädlingsbekämpfung erfolgt überwiegend nach ökologischen Gesichtspunkten mit Bordelaiser Brühe und Schwefel, es wird integrierter Anbau betrieben. Pestizide werden inzwischen nur noch von ganz wenigen Genossen eingesetzt. Der größte Teil der Bauern entfernt Unkraut manuell oder häkelt unerwünschten Unterwuchs. Ganz generell bewegen sich immer mehr unserer Genossen Richtung biologischem Anbau“.

Bezeichnend für die Kellerei sind das durchgehend gute Qualitätsniveau, auch bei den einfacheren Weinen (z. B. unser Hauswein Verdicchio), und das ausgezeichnete Preisleistungs-Verhältnis.

Colonnara wird regelmäßig im „Gambero Rosso -Vini d'Italia“ besprochen.

Ihr rotes Flaggschiff „Tornamagno I.G.T.“ wurde schon mit den „5 Grappoli“, der Höchstauszeichnung der Associazione Italiana Sommelier“, ausgezeichnet.