

RUFFINI

1. weiße Bioweine

Zwei Weißweine aus den Abruzzen von Tollo und ein Weißwein
- im Laden Degubox für 30,50 € (statt 35,70 €, nicht im Versand)

Trebbiano d'Abruzzo D.O.P. 2024
Cantina Tollo (Chieti/Abruzzen, IT-BIO-009)

Zartes Strohgelb mit grünen Reflexen; fruchtige Nase mit feinen floralen und mineralischen Noten; am Gaumen mittlerer Körper, mild, saftig und mit mandeligem Nachgeschmack;

leicht und angenehm; wenig Säure; 100 % Trebbiano, Stahltank

Serviertemperatur: 10-12° C

Alkoholgehalt: 12,5° Vol.

Speisenempfehlung: als Aperitif und zu allen Gerichten der Meeresküche, zu weißem Fleisch und frischen Käsesorten.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 5,50 €



Pecorino »Biologico-Vegano« I.G.T. 2025
Cantina Tollo (Chieti/Abruzzen, IT-BIO-009)

Strohgelb; fruchtiges Duftspiel mit eleganten Zitrusnoten und tropischen Früchten; angenehm frisch und intensiv am Gaumen, gute Struktur, ausgewogen;

100% Pecorino; Stahltank

Serviertemperatur: 10-12 °C

Alkoholgehalt: 13° Vol.

Speisenempfehlung: Passt zu Vorspeisen und zu sämtlichen Fischgerichten; auch sehr lecker zu frischem Käse und Mozzarella, oder als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café 0,1 l 5,50 €



Lugana »Biocora« D.O.C. 2024
Cantina La Pergola (Moniga del Garda/Lombardei, IT-BIO-009)

Strohgelb mit grünlichen Reflexen; delikater, blumiger Duft mit vegetabilen Noten; frisch und angenehm fruchtig nach grünen Äpfeln mit einem erfrischenden Hauch Grapefruit, verspielte Säure, schöne Mineralität; 100 % Turbiana; Stahltank

Serviertemperatur: 8-10 °C

Alkoholgehalt: 14 ° Vol.

Speisenempfehlung: ideal zu Pasta, Risotto, Fisch, Sushi und weißem Fleisch oder als Aperitif

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,90 € im Café 0,1 l 5,50 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Trebbiano d'Abruzzo

D.O.P. für trockenen Weißwein in der italienischen Region Abruzzo. Die Zone erstreckt sich über alle vier Provinzen (L'Aquila, Chieti, Pescara und Teramo) mit 174 Gemeinden in geeigneten Lagen.

Der Wein wird aus Trebbiano d'Abruzzo (Bombino Bianco) und/oder Trebbiano Toscano (85-100%), sowie anderen zugelassenen weißen Sorten (bis 15%) gekeltert. Trebbiano d'Abruzzo ist auch der Name einer Spielart der Sorte Trebbiano. Die weiße Rebsorte ist sehr alt, die genaue Herkunft ist unklar.

Schon Plinius der Ältere (23-79) sprach von einem „Vinum trebullanum“ aus einem Ort namens Trebullanis in Kampanien, was auf einen Urahn hindeuten könnte. Mit ihren zahlreichen Spielarten und Klonen belegt die Sorte als Trebbiano (in Italien) und Ugni Blanc (in Frankreich) weltweit 136.000 Hektar Rebfläche. Die häufigsten vier Spielarten in Italien sind Trebbiano d'Abruzzo, Trebbiano Giallo, Trebbiano Toscano und Trebbiano Romagnolo. Bei der Trebbiano di Soave (Trebbiano di Lugana) handelt es sich um eine nördliche Variante des aus den Markenn bekannten Verdicchio.

Pecorino

Die weiße Rebsorte stammt aus Italien. Sie darf nicht mit der Sorte Greco Bianco verwechselt werden, die manchmal als Pecorino bezeichnet wird. Die Abstammung (Elternschaft) der Sorte ist unbekannt, nach einer unbewiesenen Hypothese soll sie direkt von einer Wildrebe abstammen. Die früh reifende, ertragsunsichere Rebe ist widerstandsfähig gegen beide Mehltauarten. Sie erbringt frisch-fruchtige, säurebetonte Weißweine mit Zitronenaroma. Die Sorte wird in den Regionen Abruzzo, Latium, Ligurien, Marken (früher in großen Mengen), Toskana und Umbrien angebaut.

Dort ist sie in den DOC-Weißweinen Colli Maceratesi, Controguerra, Falerio dei Colli Ascolani und Offida zugelassen. Inzwischen ist die Rebsorte in Italien wieder „molto di moda“ - die Anbaufläche hat sich innerhalb von 10 Jahren um das neunfache erhöht.

Lugana

Fruchtiger und zugleich gehaltvoller italienischer Weißwein aus der Anbauzone südlich des Gardasees, in dem sich Aromen von Akazienblüten, reifen Birnen und Pfirsichen, bisweilen auch von Ananas und Kamille widerspiegeln. Er wird zu mindestens 90 Prozent aus einer Spielart der Trebbiano Toscano gewonnen, die lokal Trebbiano di Lugana oder Turbiana genannt wird.

Für die restlichen 10 Prozent dürfen beliebige andere weiße Sorten verwendet werden. Das Anbaugebiet des Lugana liegt südlich des Gardasees und gehört teils zur Lombardei, teils zu Venetien.

Es umfasst über 500 Hektar.