"PRONTO FRIZZANTE BIANCO" GIARDINO DI LAMBRUSCO, PROVINCIA DI MANTOVA IGP

Fondo Bozzole, Franco e Mario Accorsi, Mantova

2022

Weisser Rifermentato. Obst, Wiesenblumen, Hefegebäck. Trocken, kompakt, rassige Säure mit Zug. Betörend und belebend.

Land / Region:	Italien / Lombardei
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Trebbiano Romagnolo
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:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro (Ombra), Cicchetti, Crescentine/Tigelle

FONDO BOZZOLE, FRANCO E MARIO ACCORSI

Franco und Mario Accorsi sind Brüder, Landwirte und Weinbauern. Ihr biologisch geführter Betrieb befindet sich in der Landschaft von Poggio Rusco, dem Land des Lambrusco Mantovano. Für die Brüder Accorsi ist die Landwirtschaft eine Lebensphilosophie in Symbiose mit der Natur und ihren Rhythmen, in dem Bewusstsein, dass es die Natur selbst ist, die uns die schönen Dinge des Lebens bietet.

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. Die Bodentextur ist ein mittleres Gemisch mit Tendenz zur Tonerde, also ein reichhaltiger und fruchtbarer Boden, aus dem wir Körper, Geschmack und reiche Aromen gewinnen. 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 des Weins beeinträchtigen würde. Normalerweise werden Anfang September zuerst die weissen Trauben geerntet, ein paar Wochen später die frühreiferen Lambruscos wie Ruberti und schliesslich Anfang Oktober die späteren Lambrusco-Sorten wie Salamino und Marani. Die Trauben werden zu einem grossen Teil zu einem stillen, durchgegorenen Grundwein verarbeitet. Nur ein kleiner Teil der Ernte wird unvergoren bei null Grad zwischengelagert.. Nach der Grundwein-Erzeugung im Herbst findet im Frühling - nach der Winterpause- der zweite Teil der Frizzante-Werdung statt. Dem Grundwein wird ein wenig süsser Most hinzugefügt, und mit den langsam steigenden Temperaturen im Keller werden die Hefen reaktiviert, die Zweitgärung kann ihren Lauf aufnehmen, der Zucker wird zu Alkohol und Kohlensäure verstoffwechselt. Der Kronkork verhindert das Entweichen der Kohlensäure. Auf ein Degorgieren (Entnahme der

abgestorbenen Hefe) wird in der Regel verzichtet. Im Frühsommer kommen die Frizzante dann trinkbereit auf den Markt.