

Senzatempo by Cantine Riunite

Cantine Riunite stellt eine neue Linie traditioneller Weine mit alter Technik der Flaschengärung vor: die Linie „**Senzatempo**“.



Mit diesen Weinen interpretiert Cantine Riunite auf moderne Art traditionelle Praktiken der italienischen Önologie. In Vergangenheit erfolgte die Herstellung der Perlweine traditionell, indem die Weine mit ihrem natürlichen Restzucker abgefüllt wurden. Die Weine begannen in der Flasche wieder zu gären und wurden so trocken und sprudelnd. Diese sehr alte Methode der Wein-Erzeugung wurde angewendet als es noch nicht die aktuellen Technologien gab.

Durch ihre langjährige Erfahrung ist Cantine Riunite nun bestrebt auf die Wiedereinführung der Kultur und alter Traditionen und Prozeduren, um eine Wiederentdeckung der Weine „Col Fondo“ anzubieten. Um die starke Bindung mit der Tradition und dem Boden hervorzuheben, wird diese Linie mit einer besonderen Flasche und mit einstmals, üblichem Verschluss verkauft.

Äußerst interessant ist für den deutschen Markt der **Prosecco DOC Treviso Frizzante „Col Fondo“**, ein Produkt von Cantine Maschio. Dieser Wein präsentiert sich im Glas mit einem schönen, intensiven Kanariengelb, mit einem „cremigen“ Schaum. Der Duft ist komplex, er erinnert an aromatische Kräuter, Heu, Trockenblumen, Quitte, Aprikose. Im Mund schwächt die Präsenz der Hefezellen den üblichen Säuregeschmack ab, gleichzeitig wird dem Wein ein Geschmack von Frische und Zitrusfrucht vermittelt. Die Einzigartigkeit dieses Proseccos ist die Hefe, die sich als feiner Bodensatz in der Flasche befindet. Für den vollen Genuss ist es notwendig, die Flasche **vor dem Öffnen um 180 Grad zu drehen** und mindestens ca. 10 Sekunden lang zu warten, bis sich die Hefe im Prosecco verteilt hat – nicht schütteln !

Mit derselben Marke „Senzatempo“ wird ein **Lambrusco dell’Emilia Riunite** und ein **Pignoletto Righi** vertrieben. Beide Weine stammen aus demselben, oben beschriebenen Herstellungsverfahren (zweite Gärung in der Flasche), in diesem Fall heißt die Methode in der Emilia Romagna „Metodo Ancestrale“.

Wir würden uns freuen, wenn wir mit dieser Linie „Senzatempo“ von Cantine Riunite Ihr Interesse nach Neuem wecken konnten und stehen für eine Angebotserstellung oder Bemusterung gerne zur Verfügung.

