

artebacco



Doris & Guido Lengen  
Lättendörfli 25  
CH-8114 Dänikon  
+41 (44) 845 22 22

[www.artebacco.ch](http://www.artebacco.ch)



## GAMBA DI PERNICE

Diese rare und ursprünglich piemontesische Traubensorte heisst *Gamba di Pernice* (Rebhuhnbein), weil die Traubenstiele ein sattes, an die roten Beine des Rebhuhns erinnerndes Rot aufweisen wenn die Traube reif ist. Diese Sorte wurde von der Tenuta dei Fiori vor dem Aussterben gerettet. Valter Bosticardo klonte zusammen mit der Forschungsanstalt von Torino aus den wenigen verbliebenen Pflanzen genügend neue Rebstöcke und bepflanzte damit einen neuen Rebberg. Die Trauben des Gamba di Pernice werden normalerweise in der zweiten Oktoberhälfte geerntet.

2011 hat der Gamba di Pernice das DOC erhalten. Er wird ab dem Jahrgang 2011 unter dem Namen „DOC Calosso“ vermarktet werden - herzlichen Glückwunsch an Valter!

**Charakter:** Ein sehr interessanter Wein, der ein verführerisches Bouquet nach orientalischen Gewürzen, hauptsächlich grünem Pfeffer aufweist. Die weichen, satten Gerbstoffe verleihen dem Wein eine trockene Note, die ihm eine lange Haltbarkeit garantiert.

**Traubensorte:** 100 % Gamba di Pernice.

**Alkoholgehalt** 13% Vol.

**Alter der Reben:** Pflanzjahr 1987.

**Fermentierung:** Maischengärung während 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur.

**Vinifikation:** 2 Jahre im Edeltank und 2 Jahre in der Flasche.

**Haltbarkeit:** ohne weiteres 12-15 Jahre, je älter der Wein, desto intensiver die Gewürznote.

**Passt zu:** zu würzigen Speisen wie Chili con Carne, Mexikanischer oder Thailändischer Küche, ebenfalls hervorragend zu reifem, würzigem Käse.