



## Pronti per „arte e vino“

### Kunstreif: Sangiovese für einen Spumante di qualità, Merlot aus der Maremma & ein Kunstfest mit limitierter Weinedition.

cantinaLaSelva präsentiert: einen neuen Spumante di qualità brut aus „blanc de noir“, einen maremannischen Merlot und „nature specific“, einen künstlerischen Gestaltungsprozess mit anschließendem „arte e vino in cantina“-Fest inkl. Wein-Edition.



Gräfelfing & Toskana, März 2017: Letztes Jahr reiften bei der toskanischen cantinaLaSelva im DOCG Morellino di Scansano-Anbaugebiet nicht nur Bio-Sangiovese für den neuen „Tins’vil“, einen Spumante di qualità brut aus „blanc de noir“, und Bio-Trauben für einen neuen maremmanischen Merlot heran. Auch die Idee für einen künstlerischen Gestaltungsprozess

mit dem Thema „Nature specific“ nach den biologischen Grundwerten der Naturland-zertifizierten Cantina wurde geboren. Dessen Ergebnisse werden in einer Ausstellung vom 27. bis 28. Mai 2017 anlässlich des Festes „arte e vino in cantina“ präsentiert. Die Arbeiten sind ab sofort online, auf der Facebook-Seite von LaSelva ([www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)) und auf dem Blog der Kuratorin Samantha Passaniti (<https://naturespecific.tumblr.com/>) zu verfolgen.

Bereits im letzten Jahr veranstalteten LaSelva-Juniorin Caroline Egger, Sommelier Davide Iannace und Winzer Roland Krebsler das Fest „arte e vino in cantina“. Auf dem Programm standen Degustationen der LaSelva-Klassiker und Neuheiten sowie eine vertikale Degustation des LaSelva Pionierweins Prima Causa. Premiere hatte damals eine Ausstellung von Künstlern aus der Heimatregion der Cantina. Eine agile Kunstszene aus der Maremma, aus Porto Santo Stefano (Monte Argentario), Grosseto und Orbetello stellte ihre auch international bekannten Kunstwerke aus.



Die Fortsetzung des Festes vor dem diesjährigen Hintergrund eines Kunstprojektes speziell für die Cantina ist für LaSelva-Winzer Roland Krebsler und LaSelva-Gründer Karl Egger nun der richtige Anlass, mit ihrer Bio-Cantina zum Frühjahr eine **rote und weiße „arte e vino“-Fest-Edition** und eine **limitierte Kunst-Edition des Spitzenweines** und Decanter Gold- und Biowein-Preisträgers „**Prima Causa**“ herauszubringen. Das Etikett der Kunst-Edition wird von Lapo Simeoni gestaltet, ein in Künstlerkreisen bekannter

# cantinaLaSelva

vini della Maremma 

## PRESSEINFORMATION



Maremmane, der in Berlin lebt. Zur Ausstellung am 27./28. Mai 2017 wird diese Kunst-Edition enthüllt und erstmals verkostet. Der Rosso und der Bianco der Fest-Edition kommen bereits ab Mai in den Handel.

Mehr Informationen zu „arte e vino in cantina“ siehe weitere Presseinformation (<https://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder>), Blog der Kuratorin Samantha Passaniti (<https://naturespecific.tumblr.com/>) sowie FB-Seite von [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio).

### **Messen & Veranstaltungen: Interviews und Degustationen.**

MillésimeBio - BioFACH - ProWein - Vinitaly

#### **Nächste Termine:**

**18. März 2017 - Big Bottle-Party Falstaff »Boui Boui Bilk«, Düsseldorf, 16:30 bis 23:30 Uhr.**

**19.-21. März 2017 - ProWein, Düsseldorf, Hall 16/H01 (LaSelva ist zu Gast bei Enoteca Nederland, nicht thematisch bei Italien platziert.)**

**09.-12. April 2017 - Vinitaly, Verona, <http://www.vinitaly.com>.**

### **Festa della cantinaLaSelva: arte e vino in cantina 2017.**

Nature Specific: 27. – 28. Mai 2017.

### **Mit Gold ausgezeichnet: Weinpreise 2016/17.**

#### **MUNDUS VINI BioFach 2017**

Prima Causa Maremma Toscana IGT 2012

Vermentino Maremma Toscana DOC 2015

#### **Internationaler Bioweinpreis 2016**

Morellino di Scansano Colli dell'Uccellina DOCG RISERVA 2013

Pugnitello Rosso Toscano IGT 2012



**NEU**

### **Jupiter zu Ehren: „Tins’vil” Vino bianco Spumante di qualità brut, “blanc de noir” aus Bio-Sangiovese (0,75 l, eVP 16,50 €/Fl.)**

„Tins’vil!“, sagte der Etrusker. Das bedeutet „Jupiter zu Ehren!“. Heute stoßen LaSelva-Fans in besonderen Momenten mit dem gleichnamigen „blanc de noir“-Spumante ihrer toskanischen Bio-Cantina an. Der neue „Tins’vil Vino bianco Spumante di qualità brut“, ein heller Brut aus rotem Sangiovese, frisch und cremig-fein zergeht auf der Zunge. Seine Bio-Trauben erzählen von ihrer Heimat im Etruskerland, der Maremma, einer weiten Hügellandschaft an der tyrrhenischen Meeresküste. Hier gedenkt man auch heute noch „Giove“, zu Deutsch „Jupiter“, bei einem Glas Sangiovese.



## PRESSEINFORMATION



Die rote Sangiovese-Traube wird in der cantinaLaSelva für diesen Wein „weiß“ gekeltert. Dieser elegante, fruchtige Weißwein mit angenehm erfrischender Säure wird anschließend nach der Charmat-Methode weitere 6 Monate „sur lie“ auf Feinhefe ausgebaut. Vor Inverkehrbringen lagert er nochmals mindestens 3 Monate in der Flasche.

**Sapore:** Ausgewogen und elegant, schöne Lebendigkeit, dynamisch, anhaltend und cremig-fein. Eine angenehm feine Perlage abgerundet durch florale Noten, gelbe Frucht, Brotkruste und Mandeln, komplexer Geschmack und gefällige Frische.

**Abbinamenti:** Ein ausgezeichnete Aperitif für besondere Anlässe, der auch ein eleganter Begleiter zu Antipasti, Fisch, Krustentieren und hellem Fleisch ist.

Anbaugebiet: Toskana-Maremma

Traubensorte: Sangiovese

Gärung: bei 16 Grad während 18 Tagen im Stahltank

Ausbau: 6 Monate „sur lie“ ausgebaut und 3 Monate in der Flasche

Ertrag: 85 qt/ha

Farbe: Grapefruit-Gelb

Alkohol: 12,5 vol. %

Säure: 5,68 g/l

pH: 2,99

Extrakt: 21,4 g/l

SO<sub>2</sub> gesamt: 89 mg/l

Restzucker: 4,50 g/l

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Lagerfähigkeit: 1 - 2 Jahre

**NEU**

### **Maremmanische Interpretation: Merlot Rosso Toscano IGT 2015**

(0,75 l, eVP 9,95 €/Fl.)

Mit dem neuen „Merlot Rosso Toscano IGT 2015“ brachte die Naturland-zertifizierte cantinaLaSelva aus der Toskana für Merlot-Fans eine maremmanische Interpretation heraus. Im LaSelva-Klima der südlichen Region Maremma geht die frühreife Merlot-Traube in einem fruchtigen, körperreichen Wein auf, der bereits nach kurzer Lagerung genussreif ist.

**Sapore:** Fruchtiger, körperreicher Wein mit ausgewogener Textur, elegante, geschmeidig-sanfte Tannine. Schöne Lebendigkeit, dynamisch, mit fruchtig anhaltendem Bouquet.

**Abbinamenti:** Passt zu Pasta, traditionellen, italienischen Speisen, Fleischgerichten.

Anbaugebiet: Toskana-Maremma

Traubensorte: Merlot





Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche

Ertrag: 75qt/ha

Farbe: kräftiges Rot

Alkohol: 14 vol. %

Säure: 4,78 g/l

pH: 3,69

Extrakt: 30,7 g/l

SO<sub>2</sub> gesamt: 61 mg/l

Restzucker: 1,07 g/l

Trinktemperatur: 16°C - 18°C,

Lagerfähigkeit: 3 - 4 Jahre

**NEU**  
**Mai/Juni**  
**2017**

### **L'edizione „arte e vino“: rote & weiße Weinedition und limitierter Star mit Kunstetikett sprechen für das Cantina-Projekt „nature specific“.**

Die Fortsetzung des Festes „arte e vino in cantina“ ist für die Initiatoren Caroline Egger und Sommelier Davide Iannace vor dem diesjährigen Hintergrund des speziellen Cantina-Kunstprojektes „nature specific“ ein spannender Schritt. LaSelva-Winzer Roland Krebsler und LaSelva-Gründer Karl Egger nehmen den Anlass wahr, zum Frühjahr mit ihrer Bio-Cantina eine rote und weiße „arte e vino“-Fest-Edition und eine limitierte Kunst-Edition herauszubringen.

### **Fest-Edition: „Materia Bianca“ – Maremma Toscana DOC 2016 & „Materia Rossa“ – Maremma Toscana DOC 2016 (0,75 l, eVP 9,95 €/Fl.)**

Ab Mai wird die „arte e vino“ Fest-Edition im Bio- und Weinhandel zu erwerben sein. Sie beinhaltet den Weißwein „Materia Bianca“ – Maremma Toscana DOC aus Vermentino-Trauben und den Rotwein „Materia Rossa“ – Maremma Toscana DOC, ein Cuvée aus klassischem Traubengut der Maremma. *„Die beiden Weine transportieren mit ihrem Namen die Themen ‚Erde‘, ‚Materie‘, ‚Maremma‘ und unsere mit der Erde verbundene biologische Philosophie. Genau darum dreht sich auch unser Kunstprojekt ‚nature specific‘“*, erklärt Winzer Roland Krebsler.



### **Limitierte Kunst-Edition: „Prima Causa“ IGT Rosso Toscano 2013 – special edition Lapo Simeoni (0,75 l, eVP 29,50 €/Fl.)**

Der Star, eine limitierte Kunst-Edition des LaSelva-Spitzenweines und Bio-Pionierweines „Prima Causa“ IGT Rosso Toscano 2013 erhält ein Sonderetikett. Denn der Decanter Gold-Preisträger von 2013, internationaler Bioweinpreis-Träger sowie Mundus Vini

# cantinaLaSelva

vini della Maremma 

## PRESSEINFORMATION



Preisträger ist es wert. Das Etikett wird von Lapo Simeoni gestaltet, ein in Künstlerkreisen bekannter Maremmane, der in Berlin lebt. Das in Eiche gereifte Cuvée enthält Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%) und Petit Verdot (10%).

Im frisch kreierten Gewand wird die limitierte Kunst-Edition zum Fest am 27./28. Mai 2017 vorgestellt und verkostet. Erst ab dann können Weinliebhaber diesen besonderen Bio-Wein direkt bei LaSelva bestellen.

### Mehr Informationen

- zu „arte e vino in cantina“ siehe weitere Presseinformation (<https://www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder>), Blog der Kuratorin Samantha Passaniti (<https://naurespecific.tumblr.com/>) sowie FB-Seite von LaSelva [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio).
- zu der Weinedition siehe ab Mai [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio).

+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei.

### Presseservice: [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio) & [www.laselva.wine](http://www.laselva.wine)

Presseinformationen & Bildmaterial, Filme, Interviews, Pressereisen, Kooperationen.

### Contatto: Kontakt

LaSelva Toscana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer, Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing

Telefon 00 49 (0)89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 (0)89/8 54 56 52

Mobil: 00 49 (0)162 708 40 07, E-Mail: [denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio](mailto:denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio)

**Mobil Winzer Roland Krebsler auf der Messe:** 0039 335/130 49 89

### International: LaSelva im Fachhandel.

LaSelva Bio-Feinkost bedient den Heimatmarkt (Italien), Deutschland, Schweiz, Österreich, Skandinavien, Frankreich, Polen, Tschechien, Rumänien, Japan und die USA. LaSelva-Produkte sind im Naturkostfachhandel, in Reformhäusern, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

### Auf einen Blick: cantinaLaSelva, Poderone – Magliano in Toscana (GR)

**Weinberge:** 31 ha vorwiegend in Hanglage, mineral-, kalk- und tonreiche Böden; Galestro, Alberese und Erosionsgestein, von rotbrauner Tonerde bedeckt.

**Klima:** ausgeglichene Temperaturen durch Meeresnähe; trockene, heiße Sommer und regenreiche Winter.

**Rebsorten:** Rotweine: Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasia nera, Petit Verdot, Pugnitello und Alicante. Weißweine: Vermentino und Ansonica.

**Rebdichte und -erziehung:** 4000 bis 5000 Reben/ha; Rebenerziehung nach der Methode „cordone speronato“ und „Guyot“.

**Lesezeit:** Ende August bis Anfang Oktober.

**Kellerkapazität:** 3.600 hl Fassungsvermögen, Kellergröße: 924m<sup>2</sup> + 300 m<sup>2</sup> Lager, größtenteils unterirdisch gebaut.

**Ausbau:** in 40 Stahltanks (10-160 hl Fassungsvermögen) und 100 Eichenfässern; ein Teil des Weines für 8-14 Monate in französischen 225 Liter-Barriques und 500 Liter-Tonneaux (Allier-Eiche, mittlere Röstung).

**Abfüllung:** Cuvées von sortenreinen gekelterten Weinen.

**Produktion:** 180.000 Flaschen Rotwein, 30.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante Brut pro Jahr. Des Weiteren Passito und Grappa.

**Biozertifizierung:** nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert, zertifiziert durch ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), Naturland e.V. und NOP (National Organic Program, Bio-Zertifizierung für den Absatzmarkt USA).