

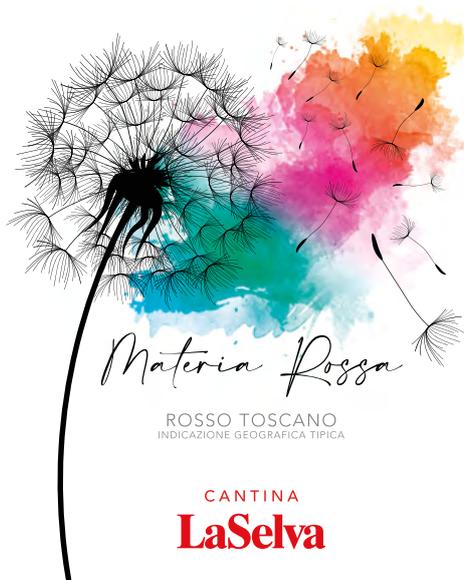
CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

PRESSEINFORMATION

CANTINA LASELVA: ARTE & VINO-EDITION 2021

Rotwein MATERIA ROSSA mit Botschaft:
„Begeht Euch auf die Reise und vertraut in die Zukunft“



Im Rebberg 2019: Sangiovese-Trauben prägen die Spezialabfüllung Materia 2021, sie sind typisch für die Bio-Morellinos von LaSelva.

Gräfelfing (Deutschland) & Poderone (Magliano in Toscana, Italien), Juni 2021: Eine Botschaft der Hoffnung und Zuversicht sendet die toskanische Cantina LaSelva ihren Weinliebhabern mit der limitierten „Arte&Vino“-Edition 2021. Das im zweijährigen Turnus stattfindende Kunstfest im Weinkeller der Bio-Cantina kann dieses Jahr nicht stattfinden. Trotzdem gibt LaSelva die traditionelle Spezialabfüllung ihres warmherzigen, belebenden Rotweins „MATERIA ROSSA Rosso Toscano IGT“ aus dem Traubengut ihrer Rebberge in der Maremma heraus. Das Cuvée aus Sangiovese, Ciliegiolo und Merlot trägt ein Etikett mit einer symbolischen Grafik.

Samen lösen sich von der Pustelblume, lassen sich vom Wind davontragen. Sie stehen symbolisch für die Lebensreise eines jeden, mit Zuversicht für einen Neuanfang. Menschen überwinden Ängste, wachsen und sind bereit, neue Abenteuer zu erleben - voller Vertrauen in die Zukunft. „Um zu gedeihen, muss sich jeder von seiner Herkunft lösen, sich seiner eigenen Reise ohne Angst stellen, bereit sein, gegen die Elemente zu kämpfen und jede Gelegenheit zu nutzen“, beschreibt Caroline Egger, was sie und ihr Marketing-Kollege Davide Iannace mit der Grafik ausdrücken wollen, - generell aber auch passend für die derzeitige internationale Herausforderung.

Die von Naturland FAIR zertifizierte Cantina LaSelva erhebt das Glas mit einem rubinroten Cuvée aus Sangiovese, Ciliegiolo und Merlot des Jahrgangs 2020, harmonisch, fruchtig-elegant, mit Kirschnoten und einem würzigen Finale. Sie will mit ihren Weinliebhabern auf einen besseren Sommer anstoßen. Die Toskaner hoffen auf Reisende ins südliche Morellino-Land, die sie bald wieder in ihrem Agriturismo in der Maremma begrüßen dürfen. Sollten diese a casa bleiben, dann wird aus einem Wehmutsstropfen mit MATERIA 2021 ein warmherziger Moment.

CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

PRESSEINFORMATION

MATERIA ROSSA Rosso Toscano IGT: Sangiovese, Cilieggiolo & Merlot mit Botschaft und Charakter, warmherzig und belebend. (0,75 l, 9,95 €/Fl., ab Juni 2021 im Wein- und Biohandel)



| | |
|-------------------------|--|
| Region | Magliano in Toscana / Italien |
| Rebsorten | Sangiovese, Cilieggiolo, Merlot |
| Jahresproduktion | 13.500 Flaschen |
| Weinlese | Mitte September, von Hand |
| Ausbau | Reifung zunächst in Stahltanks, danach für mind. drei Monate in französischen Barrique-Fässern. Bevor der Materia Rossa in den Verkauf gebracht wird, ruht er mindestens drei weitere Monate in der Flasche. |
| Geschmack | Ein harmonischer, fruchtig-eleganter Wein mit Kirschnoten und einem würzigen Finale. |
| Alkoholgehalt | 13,5 Vol. % |
| Trinkempfehlung | 18°C |
| Lagerpotenzial | 3 bis 4 Jahre |
| Qualitätssiegel | ICEA, Naturland Fair |
| Empfehlung | Perfekt für Nudelgerichte mit Tomatensauce und Ragout, würzige Gerichte und Eierspeisen. |

Arte&Vino in Cantina: Kunstfest und Kunstprojekt mit limitierten Kunsteditionen und Spezialabfüllungen.

Seit 2015 veranstalten Caroline Egger und Davide Iannace im Zweijahresturnus das Fest „Arte&Vino in Cantina“. Die Marketingkollegen und jüngsten Lebensgefährten der Gründerfamilie Egger holen die Kunstszene aus ihrer Region in die Cantina. Zuletzt gestaltete 2019 der Toskaner Giorgio Butini einen Marmorblock aus Carrara. Dieser wurde im Küstengewässer bei Talamone versenkt und vergrößert nun den Unterwasserkunstpark der Initiative „Casa dei Pesci“ als Barrikade gegen Schleppnetz-Fischerei. LaSelva begleitete das Projekt mit einer Ausstellung und finanzierte es beim Wein-Abverkauf.

Im Rahmen der Arte&Vino-Feste veranstaltet LaSelva vertikale Degustationen und gibt limitierte Kunsteditionen des Pionierweines „Prima Causa“ oder Jahrgangsweine unter dem Namen „Materia Rossa“ und „Materia Bianca“ heraus.

Zu den insgesamt 35 Hektar großen Anbaugeländen der toskanischen Bio-Cantina LaSelva gehören die artenreich begrünten Weinberge direkt an der Grenze des Naturschutzgebietes „Parco Regionale della Maremma“ an der tyrrhenischen Meeresküste, die naturbelassenen Rebberge auf dem Landgut LaSelva sowie die Rebberge in der Hügellandschaft bei Magliano und Cupi.

 Presseinformation, Cantina-Porträt und Bildmaterial: www.laselva.bio/presseinfo-und-bilder

+++ ENDE +++
Abdruck honorarfrei

CANTINA LaSelva

Cultura Bio dal 1980

PRESSEINFORMATION

Presseservice:

www.laselva.bio/presseservice

www.laselva.wine

Contatto: Pressekontakt.

LaSelva Toskana Feinkost Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer | Pasinger Str. 94 | 82166 Gräfelfing

Telefon +49 89 89558068-78 | Telefax +49 89 8545652

E-Mail: denise.kaltenbach-aschauer@laselva.bio

Cantina LaSelva

Zona Poderone 10 A | 58051 Magliano in Toscana GR | Italien

Telefon +39 0564 593077 | E-Mail: cantina@laselva-bio.it

Messekontakt: Pamela Stella, Cantina LaSelva, Vertrieb

Messen: Interviews und Verkostungen.

ProWein: 27. - 29. März 2022, Düsseldorf. (2021: entfällt)

Vinitaly: 20. -23. Juni 2021, Verona.

Auswahl der besten Auszeichnungen: Weinpreise 2020/21.

MUNDUS VINI 2021 – GOLD

PRIMA CAUSA Rosso Toscano IGT 2016

COLLI DELL'UCCELLINA Morellino di Scansano DOCG RISERVA 2017

INTERNATIONALER BIOWEINPREIS 2020 – 4 x GOLD:

PRIMA CAUSA IGT Rosso Toscano 2016

PUGNITELLO IGT Rosso Toscano 2015

CILIEGIOLO Maremma Toscana DOC 2016

MORELLINO di Scansano DOCG 2019

5StarWines - the Book 2021 of Veronafiere:

PRIVO Rosso Toscano IGT 2018 (94 of 100 Punkte)

Winecritics.com: u.a.

COLLI DELL'UCCELLINA Morellino di Scansano DOCG RISERVA 2017
(92 of 100 Punkte)

2016 Vini buoni d' Italia 2020: golden star

CILIEGIOLO Maremma Toscana DOC 2016

 Alle Prämierungen & Verkostungen

Slow Wine | Gambero Rosso | Guida Veronelli | Vini d'Italia |

Bibenda | a la carte | vinum | etc.

International: Cantina LaSelva im Fachhandel.

LaSelva-Weine sind in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie international in Naturkost- und Bioläden, in Biosupermärkten, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich.

 LaSelva Onlineshop: www.laselva.bio

 Cantina LaSelva: www.laselva.wine

Auf einen Blick: Cantina LaSelva, Poderone – Magliano in Toscana (GR).

Weinberge: 35 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, Ciliegolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasia nera, Petit Verdot, Pugnello 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: 924m² und 300 m² 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: 170.000 Flaschen Rotwein, 25.000 Flaschen Weißwein und 5.000 Flaschen Spumante Brut pro Jahr 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). Im Sommer 2018 wurde die Cantina LaSelva „Naturland Fair“ zusätzl. zertifiziert.

Degustation, Hofbesichtigung & Agriturismo: Weinerlebnis mit allen Sinnen.

Weinerlebnis mit allen Sinnen. Auf wöchentlichen Hofführungen erfahren Besucher mehr über den ökologischen Wein-, Obst- und Gemüseanbau und die artgerechte Tierhaltung des mit Naturland Fair zertifizierten Bio-Landgutes LaSelva. Anschließend verwöhnt die Cantina LaSelva ihre Gäste mit Degustationen ihrer neuesten Weine. Im Agriturismo können Touristen länger auf LaSelva verweilen. Neben der toskanischen Kultur genießen sie das ruhige Landleben, den nahen Meeresstrand und frische Kostproben, Feinkost und Wein aus dem Hofladen.

 Ferien auf LaSelva: www.laselva.bio/ferien-auf-laselva

Infos und Buchung unter Telefon 0039 0564 88481.

