



## Brillante e maturo:

## Glänzend ausgereift: Die Geduld für RISERVA, Sangiovese und ökologischen Anbau lohnt sich.

Die **cantinaLaSelva** glänzt mit 3 x Gold auf der BioFach 2016, präsentiert ihren ersten RISERVA aus Sangiovese-Trauben nebst Prosecco, neuen Etiketten und Rebbergen.



**Gräfelfing & Toskana, März 2016:** Ihr toskanischer Bio-Wein steht für maremmanische Weinkultur und Qualität mit Naturland Zertifizierung. So gewinnt die **cantinaLaSelva** auf der Messe BioFach 2016 pünktlich zur Markteinführung ihres ersten Morellino RISERVA DOCG 2013 und für die lokale Traube Cilieggiolo sowie die seltene Sorte Pignitello dreimal Gold. Das ist ein gelungener Auftakt neben weiteren Neuigkeiten für das Jahr 2016:

Nach mehrjähriger Umstellung des neuen Rebbergs landeinwärts in Cupi, einem Seitental in Richtung Grosseto, kann sich LaSelva über **ökologischen Zuwachs** freuen. Der auf natürliche Weise fruchtbar gemachte Boden und das gute Mikroklima werden 2016 erstmals eine gute Sangiovese-Ernte hervorbringen. LaSelva bietet neben neun, vornehmlich lokalen Sorten die autochthone Traube Sangiovese in Weinen mit unterschiedlichen Charakteren an. Derzeit präsentiert sie an der Spitze ihren ersten **Morellino di Scansano RISERVA Colli dell'Uccellina DOCG 2013**.

Nach einem erfolgreichen **Sangiovese Bianco** vinifiziert die **cantinaLaSelva** erstmalig einen **Blanc de Noir-Sekt**. Der Bio-Sekt aus Sangiovese-Trauben wird im Frühsommer auf den Markt kommen. Für die deutschsprachigen Schaumwein-Fans hat LaSelva seit diesem Jahr in Zusammenarbeit mit einem Partner aus dem Veneto einen neuen **Prosecco extra dry DOC** mit der nötigen prickelnden Note im Angebot.



# cantinaLaSelva

vini della Maremma 

## PRESSEINFORMATION



Mit der neuen Abfüllung erhalten die Premiumweine **neue, elegante Etiketten**. Auf ihnen glänzt das **dreifache MundusVini-Gold** besonders schön, so wie das **vergrößerte Fotovoltaik-Dach** der Cantina in der Sonne: mit Blick auf das mittelalterliche Städtchen Magliano in Toscana und eine nachhaltige, autonome Zukunft.



### Messen: Interviews und Degustationen.

MillésimeBio - BioFACH - ProWein - Vinitaly

12.-16. März **ProWein**, Düsseldorf, Hall 16, Stand J21 (LaSelva ist zu Gast bei **Enoteca Nederland**, nicht thematisch bei Italien platziert.)

09.-14. April **Vinitaly**, Verona, Hall D Stand E2

## **NEU** **RISERVA-Klasse bei cantinaLaSelva: Morellino di Scansano RISERVA Colli dell'Uccellina DOCG 2013** (750 ml, eVP 19,50 €/St.)

Boden und Klima der südlichen Region Maremma bringen Kraft und Wärme in den toskanischen Sangiovese. Der über ihre Heimatgrenzen hinaus bekannten Weintraube hat sich die cantinaLaSelva bereits seit Langem verschrieben. Die Cantina bietet mittlerweile sechs von Naturland zertifizierte Sangiovese-Weine mit unterschiedlichen Charakteren an: im Stahltank oder Eichenfass gelagert, als Cuvée oder sortenrein vinifiziert, vegan und mit wenig bzw. ohne Schwefel ausgebaut.

Mit dem **Morellino di Scansano RISERVA Colli dell'Uccellina DOCG** zeigen 85 Prozent Sangiovese und 15 Prozent Merlot aus dem Jahrgang 2013, was in einem RISERVA stecken kann. Durch seine 12-monatige Reifung in französischen Eichenfässern erhält er dezent würzige Noten, die seine hervorragende Frucht abrunden. Nach weiteren 12 Monaten in Stahltank und Flasche wird er als Lagerwein nach 3 bis 6 Jahren mit 14,5 Prozent Alkohol getrunken.

Konzentriert rubinrot genießt man seine komplexe Struktur: Der RISERVA lockt an der Nase mit angenehm würzigen, frischen Noten von roten Früchten, Cassis und Vanille. Voll im Gaumen, zugleich elegant und ausgeglichen, dann warm und weich im Abgang beweist er sich als typischer Vertreter seiner Klasse.

**CucinaLaSelva:** Der Morellino RISERVA ist ein vielseitiger, charaktvoller Begleiter. In einem großen Glas bei 18 °C Trinktemperatur bringt er den Genuss von Braten, geschmortem Fleisch und reifem Käse auf den Punkt. Mit der voll ausgereiften Heimatraube schmecken besonders toskanische Spezialitäten wie zum Beispiel Wildschwein, Bohnenschmorbraten, überbackene Kartoffeln und Pasta mit Kichererbsen.





**NEU** **Die nötige prickelnde Note: Prosecco extra dry DOC**  
(750 ml, eVP 13,50 €/St.)

Für die deutschsprachigen Schaumwein-Fans hat die cantinaLaSelva einen neuen **Bio-Prosecco extra dry DOC** mit der nötigen prickelnden Note auf den Markt gebracht. Jung getrunken kommt die Frische, Lebendigkeit und der unverwechselbare Geschmack des Schaumweins voll zum Ausdruck. Die Glera-Traube des Anbaugebietes Valdobbiadene der Provinz Veneto geht auf in einem intensiven, anhaltenden Bukett mit fruchtig, floralen Noten. Der leicht strohgelbe Spumante ist weich im Geschmack mit einer angenehm prickelnden Note.

So wie sich die cantinaLaSelva auf den eigenen ökologischen Weinanbau, die Vinifizierung und Abfüllung konzentriert, so bewusst wählt sie spezielle Partner in anderen Regionen Italiens mit kontrollierter Herstellung und Herkunftsbezeichnung aus. Der Prosecco wird in französischen Stahltanks nach der Charmat-Methode ausgebaut. Er ruht rund zwei Monate auf der Feinhefe und enthält 11 Prozent Alkohol. Die Klärung erfolgt ohne Einsatz von tierischen Eiweißen.

**CucinaLaSelva:** Ob für Aperol Spritz, Meeresfrüchte oder auch besonders Sushi, mit einer Trinktemperatur von 8 -10 °C ist er der richtige prickelnde Begleiter. Auch in Italien ist ein Trend hin zu Prosecco zu erkennen. LaSelva empfiehlt ihn als Champagnerersatz beim Kochen für Fisch-Risotto oder als Amico für seine grünen Bio-Oliven.

+++ ENDE +++ Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

**Cantina-Website:** [www.laselva.wine](http://www.laselva.wine)

**Themen 2015/16: Genuss, Tradition und Verantwortung.**

**Jubiläumsporrait 2015 und Bildmaterial:** <http://www.laselva.bio/presse>

„Nachhaltig bio!“: Als Mitglied des BNN (Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V.) nimmt LaSelva an der online-Kampagne „Nachhaltig bio!“ teil. (<http://www.nachhaltigbio.de>)

**Presseservice:** [www.laselva.bio/presse](http://www.laselva.bio/presse)

Info, Bilder, Interviews, Pressereise, Kooperationen

**Rubrik „Service“:** [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

- **Alle Produktbilder** (Benutzername: "plaselva", Kennwort "feinkost")
- **Filme der Videothek über Anbau, Ernte und Verarbeitung**  
(auch als DVD in Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch erhältlich)

**Contatto: Kontakt**

LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer (Pressereferentin), 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



# cantinaLaSelva

vini della Maremma 

## PRESSEINFORMATION



### **International: cantinaLaSelva im Fachhandel.**

LaSelva-Weine sind in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie international in Naturkost- und Bioläden, in Biosupermärkten, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich. Die im DOC Morellino ansässige Cantina vinifiziert zwölf verschiedene von Naturland zertifizierte Weine unterschiedlicher Preisklassen und produziert 200.000 Flaschen jährlich. Prosecco, Grappa und Passito runden das italienische Sortiment ab. Sortimentsübersicht: [www.laselva.wine](http://www.laselva.wine).

### **Weinwissen mit allen Sinnen: Degustation, Hofbesichtigung & Agriturismo.**

Wer mehr über Wein wissen möchte, ist auf LaSelva herzlich eingeladen. Auf wöchentlich stattfindenden Hofführungen erfahren Interessierte mehr über den ökologischen Wein-, Obst- und Gemüseanbau und die artgerechte Tierhaltung des Naturlandbetriebs. Anschließend verwöhnt die cantinaLaSelva ihre Gäste mit Degustationen ihrer neuesten Weine. Feinkost- und Weingenuss lassen sich mit einem Urlaub in der südlichen Toskana wunderbar vereinen. Im Agriturismo können Touristen auch länger auf LaSelva verweilen. Neben der toskanischen Kultur genießen sie das ruhige Landleben, den nahen Meeresstrand und die frischen Kostproben aus dem Hofladen. (Informationen und Buchung unter [www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)).

### **Arbeit im Rebberg und Weinkeller: nach biologischen Richtlinien.**

Zu den insgesamt 25 Hektar großen Anbaugebieten der cantinaLaSelva gehören die artenreich begrünten Weinberge im Uccellina-Naturpark an der tyrrhenischen Meeresküste, die naturbelassenen Rebberge auf dem Landgut LaSelva sowie die Rebberge in der Hügellandschaft um Magliano und in Cupi.

Vor über 35 Jahren brachte der Münchner Unternehmer und Naturland Mitgründer Karl Egger als einer der Ersten den ökologischen Obst- und Gemüseanbau für seine Feinkost-Marke LaSelva in die südliche Toskana. Auch im Rebberg arbeitete man von Beginn an nach biologischen Richtlinien – mit sorgsamer Handarbeit, mit Liebe zur Natur und ihrem natürlichen Gleichgewicht.

Die cantinaLaSelva wurde 2002 fertiggestellt. In der Kellertechnologie setzt LaSelva in erster Linie auf temperaturkontrollierte Gärung und schonende Pumpen. Die zwölf Bio-Weine reifen je nach Ausbau in rund 40 Edelstahltanks und 100 Eichenfässern mit insgesamt 3.200 Hektoliter Fassungsvermögen heran. Jährlich werden rund 200.000 Flaschen direkt vor Ort abgefüllt.

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

**Weinberge:** 25 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, Pugnitello und Alicante. **Weißweine:** Vermentino und Ansonica.

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

**Lesezeit:** September.

**Kellerkapazität:** 3.200 hl.

**Ausbau:** ein Teil des Weines für 6-14 Monate in französischen Barriques (Allier-Eiche, mittlere Röstung).

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

**Produktion:** ca. 200.000 Flaschen pro Jahr.

**Biozertifizierung:** nach EG-Verordnung 834/2007 kontrolliert und zertifiziert durch Naturland e.V.