

CECERALE FIANO



Azienda Agricola San Salvatore



Italien
Kampanien



Fiano



ARTIKELBESCHREIBUNG

Cecerale ist ein faszinierender Fiano, der sechs Monate lang im Stahl gereift ist und ohne zugesetzte Sulfite auskommt. Er besticht durch eine strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und verführt mit einem eleganten Profil sowie intensivem Geschmack von grünem Apfel, Pfirsich und einer floralen Note. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und mineralisch mit einem charmanten und eleganten Abgang

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

Biokontrollstellennummer IT-BIO-007

EAN Flasche / EAN Karton
8051566344307
8051566344307

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, metabisolfito di potassio E224*, ascorbic acid, sulphites

Energiegehalt 44 kJ / 10 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 2.6 g

Zuckergehalt 0.4 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Azienda Agricola San Salvatore
84075 Stio (Sa)
IT

PRODUZENTEN-INFO

San Salvatore baut seine Weine in einer der wunderschönsten Landschaften der Welt an, dessen klimatischen Gegebenheiten schon den antiken Griechen Grund waren anzusiedeln.

Wer ist dieser Mann? Scheinbar aus dem Nichts erklomm Giuseppe Pagano in weniger als zwei Jahrzehnten die internationale Bühne anerkannter Weinproduzenten. Von Beginn an setzte er den biologischen Anbau als Standard und während seine Weine nahezu aus dem Stand weltweit hochrangige Auszeichnungen erhielten, wurde San Salvatore 19.88 zum Ende des Jahres 2025, als eines von nur 11 Weingütern in der Welt, mit dem prestigeträchtigen Green Emblem von Robert Parker für exzellente Nachhaltigkeit in der Weinindustrie ausgezeichnet. Als etablierter Hotelier entschloss er sich schon 50-jährig zum Weinbau und zeitnah zum Aufbau einer Büffelfarm in Kreiswirtschaft aus Stall und Weinberg.

Peppinos Vision: Die Selbstversorgung mit Energie im Schatten der majestätischen Tempel in Paestum, in die griechische Bewohner schon vor 3.000 Jahren die autochthonen Rebsorten von San Salvatore 19.88 mitgebracht hatten. Ein harmonisches Miteinander von il bello und il buono – Kalokagathia, Schönheit und Gutheit als eine Reminiszenz an das altgriechische Ideal der körperlichen und geistlichen Vortrefflichkeit. Es geschah im Herzen des Cilento Nationalparks, UNESCO Welterbe und Biosphären Reservat, dort wo bei einer ersten Begehung nur extreme Weine hätten angebaut werden können: Giuseppe Pagano trotzte allen Bedenken und legte das Fundament für die Erfolge seiner Weine. In Stio, auf 650 m über dem Meeresspiegel, inmitten urwüchsiger Natur, umgeben von Wildwasser-Schluchten und schneebedeckten Bergen, produziert San Salvatore 19.88 heute einige der erfolgreichsten und bestbewerteten Weine Süditaliens. Vom Weinberg Cannito, auf 250 m über dem Meeresspiegel oberhalb der antiken Tempel von Paestum gelegen, schweift der Blick über den Golf von Salerno bis zum mondänen Capri und der pittoresken Amalfiküste; mediterrane Exzellenz unter den Füßen und in Sichtweite, für Rebstöcke und Büffel. San Salvatore baut seinen Wein hier an diesem entschleunigten Ort an, dessen klimatischen Gegebenheiten schon den antiken Griechen Grund waren anzusiedeln. "In jedem erfolgreichen Produkt muss Liebe, Respekt und Ethik sein." (zit. Peppino Pagano)