



# VIVA ITALIA

## WEINTASTING am 16.11. mit Salvatore Sperti

Liebe Wein- und Kulinarikfreunde,

Italien ist eines der schönsten Länder der Welt und gleichzeitig eines der wenigen, die in allen Landesteilen Wein anbauen. Durch die unterschiedlichen klimatischen Bedingungen wachsen hier mehr als 300 verschiedene Rebsorten. Es findet sich kaum ein anderes Fleckchen Erde, auf dem die Auswahl an guten Tropfen so groß ist.

Mit Salvatore Sperti begrüßen wir einen ausgewiesenen Weinfachmann mit Wurzeln aus Apulien, der schon mit 4 Jahren bei der Weinlese mitgeholfen hat. Als junger Mann machte er eine Ausbildung in der Sternegastronomie in Stuttgart bevor er weitere Erfahrungen in 5\* Häusern in der Schweiz und den USA sammeln konnte. Mittlerweile hat er sich mit seiner Agentur Salvinum selbstständig gemacht und vertritt heute 17 tolle Weingüter aus Italien.

Von der Kellerei St.Pauls in Südtirol probieren wir die Weine der „Plötzner Reihe“. Sie entstehen durch Trauben aus sorgfältig selektierten, besonders sonnenverwöhnten Einzelparzellen. Durch strenge Auswahl und behutsamen Ausbau im Keller entstehen besondere Weine, die sich durch Sortentypizität, Eleganz und präzise Stilistik auszeichnen.

Aus seiner Heimat Apulien probieren wir einen Primitivo von alten Reben und den fantastischen Spatus aus der Rebsorte Nero di Troia. Zum krönenden Schluss gibt es von der Tenuta Crocedimezzo aus der Toskana den handverlesenen und 30 Monate im Holzfass ausgebauten Brunello de Montalcino.

Der Preis für das Tasting beträgt 85 € inkl. Aperitif, 5 Weine, Digestif und typischen italienischen Spezialitäten wie Antipasti, Vitello tonato, Pasta und dazu Schwiegervaters Ciabatta.

Anmeldung per Mail: [info@cantina.cafe](mailto:info@cantina.cafe)

