



GenieÄŸen wie die alten RÄŸmer: Civediamo bringt Pignoletto-Traube und italienisches Flair in die Wiener Innenstadt â€“ BILD

ID: LCG18286 | 03.07.2018 | Kunde: Civediamo | Ressort: Chronik
ÄŸsterreich | Medieninformation

Unternehmerin Stella Biehal spezialisiert sich mit ihrem Civediamo Wine Trade im Herzen der Wiener Innenstadt auf Pignoletto aus dem Colli Bolognesi und pflegt die Aperitivo-Kultur.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © echonet.at

Wien (LGC) -Mitte April öffnete die italienische Schaumweinhandlung und Aperitivo-Bar Civediamo in der Köllnerhofgasse 6 im ersten Bezirk ihre Pforten. Unternehmerin **Stella Biehal** konnte sich mit der kleinen Bar einen langersehnten Traum erfüllen. Ab sofort können Liebhaber der Pignoletto-Traube und Fans des italienischen Dolce Vita täglich, von 16.30 bis 23.00 Uhr, in einen kulinarischen Kurzurlaub abtauchen. Biehal serviert Abfüllungen von Pignoletto Frizzante DOCG und Spumante Rosato, ausgesuchte Weiß- und Rotweine, italienisches Bier und verschiedene Sprizz-Variationen in lockerer Atmosphäre. Dazu können sich Feinschmecker kulinarische Raffinessen aus der Region wie Piadine, Tigella und Antipasti-Platten schmecken lassen. Auch Trüffelliebhaber kommen im Civediamo nicht zu kurz. Wer mit gutem Geschmack schenken will, kann sich über die liebevoll zusammengestellten Geschenkboxen freuen, die ab 19 Euro im Shop erhältlich sind.

„Unser Ziel? Euer Trinkvergnügen! Mit dem neuen Weinhandel- und Bar-Konzept Civediamo gehe ich einer Leidenschaft nach und bringe die Pignoletto-Schaumweine nach Wien. Die hierzulande noch kaum bekannte Traube wird auch eingefleischte Italien-Fans mit ihrem feinen Geschmack begeistern und lädt zu einer Entdeckungsreise durch das Colli Bolognesi ein“, erzählt Biehal.

Der Star der Bar: die Pignoletto-Traube

Die autochthone italienische Rebsorte wird vor allem in der Emilia-Romagna im Colli Bolognesi angebaut. Besonders beliebt ist die Pignoletto-Traube für die Schaumwein-Herstellung. Die Traube ist sehr anspruchsvoll an Boden- und Rebpflege, weswegen sich nur wenige Winzer auf die „störrische“ Pignoletto-Traube spezialisiert haben. Doch das einzigartige Aroma mit der säuerlichen Frische belohnt die Winzer für ihre harte Arbeit. Die Weintrauben werden von Hand gelesen und vollständig sanft gepresst. Bei einer Temperatur von 18 bis 22 Grad Celsius wird der Most später zum Gären gebracht. Die weitere Verarbeitung der Pignoletto-Traube ist eine Glaubensfrage der Winzer und wird von Jahr zu Jahr perfektioniert.

Pignoletto wird in verschiedenen Versionen hergestellt: still, Frizzante, Sekt, Passito und Spätlese.

Weinmerkmale der Pignoletto-Traube

Ein geschliffener Wein; elegant in der Farbe, betörend im Geruch und raffiniert im Geschmack. Der lebhafteste Pignoletto passt perfekt zur mediterranen Küche und eignet sich in der Frizzante-Variante auch hervorragend als animierender Aperitif. Ein Hauch von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich mit lieblichen Kräuternaromen, von Bergkräutern über Oregano bis hin zu frischem Salbei. Die angenehme eingebettete Säure und ausgeprägte Mineralität erhöhen noch das Trinkvergnügen.

Die Farbe: Spiegelblankes, helles Strohgelb mit mehr oder weniger intensiven Schattierungen durchbrochen mit zarten grünen Reflexen. Der Frizzante weißt zusätzlich noch eine lebendige Perlage auf.

Der Geruch: Charakteristisch nach weißen Blumen, lieblichen Kräutern, einem Hauch grüner Apfel und weißem Pfirsich in der Nase.

Der Geschmack: Trocken, delikat fruchtig, fein eingebettete Säure, lebendig auf der Zunge.

Die Trinktemperatur: Passend zum frischen Charakter wird Pignoletto gut kühl mit sechs bis acht Grad Celsius ausgeschenkt.

Una fiesta italiana

Civediamo Wine Trade ist auch der ideale Ort für geschlossene Veranstaltungen mit italienischem Wohlfühlfaktor – für private Feiern und Geburtstage oder Business-Events können die Räumlichkeiten angemietet werden.

Über Civediamo Wine Trade

Civediamo Wine Trade ist ein auf Schaumweine, Weine und Frizzante sowie kulinarische Verkostungsboxen aus der Emilia-Romagna (vor allem Colli Bolognesi) spezialisiertes Unternehmen mit Sitz in Wien. Civediamo bringt ausgesuchte Tropfen aus der italienischen Region nach Österreich und importiert neben Pignoletto-Schaumweinen erlesene Köstlichkeiten aus der Region, die in der Bar verkostet und gekauft werden können. Italienisches Lebensgefühl inklusive. Weitere Informationen auf <http://www.civediamo.at>.

Civediamo Wine Trade

Adresse: 1010 Wien, Köllnerhofgasse 6

Öffnungszeiten: täglich 16.30 bis 23.00 Uhr

Lageplan: <https://goo.gl/maps/6jnt4WucupC2> Website:

<http://www.civediamo.at> Facebook: <https://www.facebook.com/civediamo.wine.trade>

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at>. (Schluss)