

# 2022 Viarìa

## IL MORTELLITO - SIZILIEN, ITALIEN



Mit der sizilianischen Variante der großen Gruppe der Muskateller, dem Moscato di Noto, hat Dario einen Hektar bestockt, den er ebenfalls biologisch bewirtschaftet. Von Hand gelesen, kurze Mazerationszeit, Spontangärung und Ausbau im Edelstahl. Schon nach kurzer Zeit im Glas, verströmt der Viarìa ein Kaleidoskop von Aromen, Pfirsich spielt die Hauptrolle, gefolgt von Zitrusfrüchten, weißen Blüten, Honigmelone und einer maritimen Salzigkeit. Die subtile Fülle tariert die vibrierende und erfrischende Säure exzellent aus. Wie ein kurzer Tauchgang im Ionischen Meer an einem dieser heißen Sommertage. Einmal Sonne und zurück. Perfekt zu Pasta con le sarde.

<b>Rebsorte</b> Moscato di Noto	<b>Region</b> Sizilien	<b>Restzucker</b> 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> IGP Terre Sicilane Moscato Bianco	<b>Säure</b> 6,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Kalkstein, Lehm	<b>Anbau</b> Bio, IT-BIO-007	<b>Alkoholgehalt</b> 11,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass, Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Il Mortellito Soc coop sociale - Via Fanti d'Italia 27 - 95122 Catania
<b>Höhe über N.N.</b> 0 bis 20 Meter	<b>Ausbau</b> im Edelstahl	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Nomacorc	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Zusammen mit Valentina, Melina und Mario bewirtschaftet Dario Serrentino die Rebflächen des Weinguts Mortellito. Auf dem Stück Land, das bereits seine Urgroßeltern bewirtschaftet haben, mit Trauben, Oliven und einigen Mandelbäumen. Ausgehend von ursprünglich 2 Hektar konnte er nach und nach weitere Parzellen erwerben und bepflanzte diese mit den klassischen Rebsorten Siziliens. In Anlehnung an die Myrtensträucher, die früher in der Region wuchsen, nannte er sein kleines Projekt „Il Mortellito“. Auf mittlerweile 23 Hektar kümmert er sich um Nero d'Avola, Frappato/Nero Capitano, Grillo und Moscato di Noto (Muscat Blanc). Die Parzellen liegen sehr niedrig, auf einer Höhe von etwa 30 Meter über dem Meer.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.