

2018 PIRRERA

EDUARDO TORRES ACOSTA - SIZILIEN, ITALIEN



Pirrera ist eine auf 850 Meter gelegene, einst verwilderte Lage mit Nerello Mascalese und 10% lokalen Sorten, die Eduardo wieder rekultiviert hat. Der Name der Contrada stammt von einem historischen Steinbruch aus dem Jahr 1614 dessen Steine hier zu finden sind. Die Reben sind im Schnitt 50 Jahre alt. Spontan, partiell mit Stielen und Stengeln und ohne Temperaturkontrolle im Betongebinde vergoren, wurde er anschließend 16 Monate in einem 2500 Liter Gebinde aus slawonischer Eiche gereift. In diesem Wein spürt man noch mehr Leichtigkeit und Finesse, vor allem die kühle Frische der hohen Lage.

Rebsorte Nerello Mascalese, verschiedene Rebsorten	Region Sizilien	Restzucker 0,7 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Terre Siciliane I.G.T.	Gesamtsäure 5,25 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden vulkanisch	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Eduardo Torres Acosta - Randazzo da ICQRF RG3601
Höhe über N.N. 850 Meter	Ausbau 16 Monate in einem 2500 l Gebinde aus slawonischer Eiche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Vulkane sind die Domaine von Eduardo Torres Acosta. Er stammt von den Kanarischen Inseln, genauer aus Teneriffa wo er ursprünglich ein kleines Stück Land beackert hat. Um mehr zu lernen, ging er 2012 nach Sizilien und heuerte bei Arianna Occhipinti an. Danach wurde er Önologe bei Passopisciaro, einem der Pioniere am Ätna. Schnell ist er diesem einzigartigen und extremen Weinbau erlegen und konnte einige hervorragende Parzellen erwerben. Sie liegen im Norden, weshalb die Weine auch Versante Nord heißen. Die Parzellen befinden sich auf einer Höhe von 550 bis 1070 Metern und sind mit rund 50 Jahre alten gemischten Sätzen bestockt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.