

2021 Viarìa

IL MORTELLITO - SIZILIEN, ITALIEN



Mit der edelsten Variante der großen Gruppe der Muskateller, dem Moscato di Noto aka Muscat Blanc, 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, vorneweg der Pfirsich, 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.

Rebsorte Moscato di Noto	Region Sizilien	Restzucker 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation IGP Terre Sicilane Moscato Bianco	Säure 6,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalkstein, Lehm	Anbau Bio, IT-BIO-007	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Il Mortellito Soc coop sociale - Via Fanti d'Italia 27 - 95122 Catania
Höhe über N.N. 0 bis 20 Meter	Ausbau im Edelstahl	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Nomacorc	Importiert durch 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 weiterlesen.