

2021 Tuttu

IL MORTELLITO - SIZILIEN, ITALIEN



Noch vor einigen Jahren wurden die Weine selten reinsortig ausgebaut. Jeder Weinberg hatte seine Hauptrebsorte, war aber mit weiteren autochthonen Rebsorten bestückt. Wir kennen das unter "field blend" bzw. "gemischter Satz". Auf diese Weise gab es immer genügend Zucker, aber auch Säure im Most, denn die Rebsorten werden unterschiedlich reif und halten verschiedenen Witterungen besser oder schlechter stand. Die meisten Weinbauern besaßen früher kein eigenes Land, sondern bewirtschafteten die Ländereien reicher Aristokraten. Sie nutzten alle Rebsorten, die sie anbauten, denn es war das einzige bzw. "tutto" (alles), was sie besaßen. All jenen Weinbauern widmet Dario diesen Wein. 75 % Nero d'Avola und ein großer Schluck roter und weißer autochthoner Rebsorten wie Grillo, Cataratto, Frappato, Perricone und Insolia, die wohl älteste Weißweinsorte Siziliens. Das gesamte Lesegut wird zusammen gelesen und spontan vergoren, nachdem es eine gute Woche lang auf den Schalen mazerierte.

Rebsorte Nero d'Avola, verschiedene Rebsorten	Region Sizilien	Restzucker 2,9 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation IGP Terre Sicilane Rosso	Säure 6,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalkstein, Lehm	Anbau Bio, IT-BIO-007	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	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.