

## 2021 Cala Niuru

IL MORTELLITO - SIZILIEN, ITALIEN



Hier spielt die historische Rebsorte Frappato (75%) mit ihrer Frische, den feinen roten, aber auch kräutrigen, fast an Tee erinnernden Aromen und die geschmeidigen Tannine die Hauptrolle. Der Nero d'Avola, die königliche Rebsorte der Region, trägt zur Struktur und Würze bei, dennoch tänzelt er in seinem roten Sommerkleid leichtfüßig über die Zunge. Die Trauben wurden von Hand von den Buschreben gelesen und der Most mazerierte für vier Tage auf den Schalen, während die Spontangärung ihren Lauf nimmt. Der Cala Niuru verleiht gemäßigten Hedonismus, eine Mischung aus Sonne tanken und ein Bad im kühlen Meer. Dazu ein Teller Pasta al pesto rosso in der Abendsonne - herrlich.

<b>Rebsorte</b> Frappato, Nero d'Avola	<b>Region</b> Sizilien	<b>Restzucker</b> 2,7 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterran	<b>Appellation</b> IGP Terre Sicilane Rosso	<b>Säure</b> 6,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Kalkstein, Lehm, Sand	<b>Anbau</b> Bio, IT-BIO-007	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<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 bepflanzen 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.