

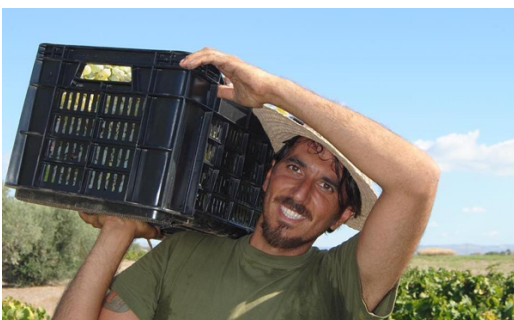
2022 Cala Iancu

IL MORTELLITO - SIZILIEN, ITALIEN



Der Stoff teleportiert einen direkt an die Küste Siziliens - super frisch, Zitrusnoten, maritime Salzigkeit und noch mehr Zitrusfrüchte. Schon nach dem ersten Schluck möchte man unweigerlich zu einer Schüssel Oliven greifen und den Grill anschmeißen. Dieser Wein ist so lebhaft und trinkanimierend, so lebendig, dass es eine wahre Freude ist. Ein Fisch wie Wolfsbarsch mit Thymian und Zitronen ist ein Gedicht dazu. Eine natürliche Kreuzung aus Muscat d'Alexandrie und Cataratto Bianco, ist die Grundlage dieses mediterranen Stoffs - Grillo. Aufgefüllt werden die 90% Grillo mit 10% Cataratto, der Inbegriff sizilianischer Weißweine. Eine kurze, 12-stündige Mazeration, geht der Spontangärung voraus. Das Ergebnis ist intensiv, frisch, zitrisch, saftig, crispy, salzig, vibrierend und reich an fruchtigen Anspielungen. Viva Siciliana.

Rebsorte Cataratto, Grillo	Region Sizilien	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation IGP Terre Sicilane Bianco	Säure 6,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 2 Jahre
Boden Kalkstein, Lehm, Sand	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.