

PIRRERA - VINO DI CONTRADA

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.

| | | | |
|--|--|--|--|
| ANBAUGEBIET Sizilien | CHARAKTER Fruchtig, kräftig, erdig, mineralisch | IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg | LAGERFÄHIGKEIT 10 bis 15 Jahre |
| APPELLATION Terre Siciliane I.G.T. | HÖHE ÜBER NN 850 Meter | ABGEFÜLLT DURCH Eduardo Torres Acosta - Randazzo da ICQRF RG360 | EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas |
| KLIMA Mediterran mit heißen, trockenen Sommern | ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat | FERMENTATION Spontan, 10% mit Rappen und ohne Temperaturkontrolle im Betongebinde vergoren | KARAFFIEREN Ja |
| BODEN Asche, Sand und Vulkan- gestein | REBSORTE 90% Nerello Mascalese 10% gemischter Satz: Carricante, Grenache und Nerello Cappucio | AUSBAU 16 Monate in einem 2500 l Gebinde aus slawonischer Eiche gereift. Ungeschönt und Unfiltriert abgefüllt. | EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16- 18 °C |



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 700 Metern und sind mit rund 50 Jahre alten gemischten Sätzen bestockt, bei denen der Nerello Mascalese rund 80 % ausmacht. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.