I Vigneri di Salvo Foti

VignadiMilo Caselle Etna Bianco Superiore DOC

, 750 ml

Italy,

9911204054

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Zucchini-Risotto mit Zitrone und Minze

Spaghetti Vongole mit Fenchelgrün und Bottarga

Zicklein aus dem Ofen mit Rosmarin und Salzzitronen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.09.2025

Ätna-Wein ist für Salvo Foti ein „Human-Wine“: Durch die Kleinteiligkeit der Parzellen und der Erziehungsform ist maschinelle Bearbeitung nicht möglich. Die Kulturlandschaft braucht den Menschen, um ihre Einzigartigkeit widerzuspiegeln. Dazu gründete Salvo Foti die I Vigneri, anlehnend an die Winzervereinigung „Maestranza dei Vigneri“ aus dem Jahre 1435. Die Vereinigung von rund 35 Männern ist verantwortlich für alles, was im weitesten Sinne mit Weinbau zu tun hat: von der Rekultivierung alter Flächen über das Setzen neuer Reben bis zum Neubau und zur Instandhaltung der Muretto Assecco, der typischen Trockenmauern. Die I Vigneri beweisen, dass Handwerk und Tradition nicht nur eine Zukunft haben, sondern einen immateriellen und identitätsstiftenden Wert darstellen.
VignadiMilo ist ein reinsortiger Carricante aus der Contrada Caselle oberhalb von Milo auf ca. 750 Metern Seehöhe. Der Wein stammt aus Sélection Massale von alten, nicht veredelten Rebstöcken im traditionellen Alberello-System. Nach der Handlese werden die ganzen Trauben sanft gepresst, der Saft für ca. 30 Stunden natürlich sedimentiert und mit autochthonen Hefen für 13–15 Tage in 2.000-Liter-Holzfässern vergoren. Der Ausbau erfolgt anschließend zwölf Monate im Holzfass mit minimaler Schwefelzugabe vor Gärung und Abfüllung, bevor im Mai des zweiten Jahres abgefüllt wird.

Farbe:
Kraftvolles Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:
Die Nase des 2022 VignadiMilo Caselle von Salvo Fotis I Vigneri strahlt eine enorme Ruhe aus. Er erinnert mehr an Tee oder eine Infusion denn an ein fermentatives Getränk. Kamille, Estragon und etwas Waldmeister skizzieren die ersten Eindrücke, gefolgt von zart röstig-rauchigen Noten, die ihn am Mongibello verorten. Erst dann zeigen sich fruchtige Noten, die an Pfirsich und Aprikosenkerne denken lassen.

Mund:
Auch im Antrunk ist er getragen von großer Ruhe und sanftem Fluss. Leicht oxidativ hat er ein animierend herbes Gerüst pudrig feiner Gerbstoffe, die reife Säure agiert dezent im Hintergrund, getragen von profunder Mineralik. Die Frucht bleibt zurückhaltend, etwas weißer Pfirsich, grüne Aprikose und Zitronenöl sowie ein salziger Kern. Die Textur ist engmaschig mit herber Phenolik und linearem Fluss mit steinig-kühlem und salinem Finale. Ein vibrierender Vulkanwein mit Tiefgang und eigenem Taktgefühl.