Marco de Bartoli

Sole e Vento, Terre Siciliane IGT

, 750 ml

Italy,

9911206117

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Zucchini-Spaghetti mit Zitronen-Minz-Dressing und Labneh

Venusmuscheln vom Grill mit Salmoriglio

Gegrilltes Teufels-Hähnchen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 12.07.2026

Der Sole e Vento ist eine Cuvée aus den beiden einheimischen Rebsorten Grillo und Zibibbo und verbindet die Terroirs von Marsala und Pantelleria. Er ist das Einstiegs-Billet in die beiden Betriebe Marco de Bartolis, wobei die Grillo für die Struktur und die Zibibbo fürs Aroma verantwortlich ist. Die Trauben beider Herkünfte werden nach sorgfältiger manueller Selektion entrappt, anschließend sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur etwa 24 Stunden lang mazeriert. Der Most wird dann abgezogen und für 48 Stunden sedimentiert, bevor die spontane Gärung mit wilden Hefen einsetzt. Der Wein vergärt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks und reift anschließend für sieben Monate auf der Feinhefe. Die trockenen Weine von de Bartoli werden vor der Füllung mit nur minimalen Schwefeldosen versehen.

Farbe:
Helles Gelb mit silbernen Reflexen.

Nase:
In der Nase feuert der 2025 Sole e Vento von de Bartoli aus allen Rohren. Der Wind steht dabei für die immer windige Insel Pantelleria, von der der Zibibbo stammt und dem Wein seine duftig-floralen Aspekte verleiht. Muskatnoten, Grapefruit Zesten und Zitrusblüten, hinzu kommen die distinktiven Aromen des Grillo vom Festland: salzige Meeresbrise, Limetten Zesten, florale Kopfnoten sowie gestoßene Austernschalen. Eine Fanfare sizilianischer Aromatik in orchestraler Ausprägung.

Mund:
Die saftige Frucht im Antrunk wird direkt eingefangen durch die markante, richtungsweisende Säure, den unmissverständlichen Impulsgeber dieses Weines. Die gesamte Aromatik des Weines entwickelt sich entlang des weit gespannten Säurebogens von Antrunk bis ins lange, kühle Finish. Limetten Zeste, salzige Noten, feine florale Obertöne sowie saftige Kumquats und Pfirsiche prägen den Verlauf, während man automatisch hochfrequent nachschenkt für die endlose Aperitif-Situation. Flasche leer, Feuerwehr!