Tenuta di Castellaro

Bianco Porticello IGT

, 750 ml

Italy,

9911203060

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Frittierte Zucchiniblüten mit Ricotta, Zitrone und Minze

Gegrillter Tintenfisch mit Zitrone, Fenchelsaat und Petersilie

Pollo Tonnato mit frittierten Kapern und Zitronenzeste

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Der Bianco Porticello stammt von Lipari, wo Tenuta di Castellaro Carricante und Moscato Bianco auf rund 350 Metern Höhe kultiviert. Die im Alberello erzogenen Reben stehen auf tiefgründigen, sandigen Vulkanböden und sind permanent dem Wind der Äolischen Inseln ausgesetzt. Für die Cuvée werden 60 % Carricante mit 40 % Moscato Bianco assembliert. Nach der Handlese werden die Trauben direkt pneumatisch gepresst und temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren. Dort reift der Wein für rund sechs Monate auf der Hefe und wird während dieser Zeit regelmäßig aufgerührt. Weitere vier Monate Flaschenreife schließen den Ausbau ab.

Farbe:
Blassgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2024 Bianco Porticello von Tenuta di Castellaro zeigt sich mit feiner, eher leiser und unaufgeregter Nase. Sehr traubig im Auftakt, lässt der Moscato mit seiner duftigen Frucht klar grüßen, ohne den Wein aromatisch zu überfahren. Dazu kommen disziplinierende zitrische Noten und eine kräuterwürzige Frische des Carricante, die auf Lipari deutlich anders ausfällt als am Etna. Im Hintergrund schwingt stets ein leicht salziger, maritimer Ton mit. Ein Wein ohne laute Fruchteskapaden mit salin-mediterraner Aura.

Mund:
Auch am Gaumen eröffnet er zunächst saftig und fruchtbetont, zieht dann aber schnell die Zügel an. Da wabbelt nichts: Seine feine Phenolik gibt der Frucht Schliff und Kontur, dazu kommt eine ausgeprägt salzige Mineralität, die für rasanten Trinkzug sorgt. Mittelkräftig und glasklar verbindet er die aromatische Seite des Moscato mit der festeren Struktur des Carricante. Ein Weißwein wie Gläserklingen, weiße Jackets und ein später Nachmittag im Yachthafen von Lipari, während die Segelboote ein- und auslaufen.