



Marco de Bartoli

Lucido, Catarratto Terre Siciliane IGT



2025, 750 ml



Italien, Sizilien



9911206115



Catarratto

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Melone mit Marsala und Minze

Sardinen mit Zitrone vom Grill

Salsiccia mit Fenchel vom Grill

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Die Catarratto ist Siziliens meistangebaute weiße Rebsorte, von der wie so oft verschiedene Klone existieren. Der Lucido ist von der Catarratto bianco lucido abgeleitet, was übersetzt „leuchtend“ oder „strahlend“ bedeutet und sich im Kelche klar spiegelt. Gepflanzt im Jahre 2000 wurden die Trauben in der zweiten Septemberhälfte gelesen, die ganzen Trauben werden gepresst und der freilaufende Saft vergärt anschließend spontan im Stahl, wo er bis zur Füllung sieben Monate auf der Feinhefe liegt. Die trockenen Weine von de Bartoli werden vor der Füllung mit nur minimalen Schwefeldosen versehen.

Farbe:

Mittelkräftiges Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:

Der 2025 Lucido Catarratto von de Bartoli hat immer eine distinktiv kräuterwürzige Note, die an Kamillentee, Bergkräuter und frisch gemähte Sommerwiese erinnert. Hinzu kommen gelbfruchtige Noten nach Aprikosen, Orangenzesten, Mispeln sowie der Eindruck nasser Tafelkreide.

Mund:

Im Antrunk eröffnet er mit der typischen brillanten Klarheit, die de Bartolis Weine charakterisiert. Glockenklar mit kristalliner Präzision mag man kaum glauben, dass diese geschliffenen Weißweine aus dem südlichsten und oft heißesten Teil Europas stammen. Orchestrale Säure, feine Phenolik und animierende Aromatik, verbunden mit cremigem Schmelz und irrer Vibration nebst niederschwelligem Schluckwiderstand.