



I Vigneri di Salvo Foti

I Vigneri Rosso



2025, 750 ml



Italien, Sizilien



9911204062



Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

Alkoholgehalt:

13,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Frittierte Pilze mit geräucherter Butter und Schnittlauch

In Rotwein geschmorter Stockfisch mit Rosinen und Tropea

Wildragout mit Pappardelle



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Der I Vigneri Etna Rosso ist ein verbotener Wein. Seine Herstellung nach uralten Verfahren im Palmento entbindet ihn der Klassifizierung als Etna DOP und verweist ihn auf die hinteren Plätze als nicht weiter klassifizierter Vino Rosso. Er wird ohne jegliche Temperaturkontrolle oder Holzfassausbau vinifiziert und nach den Mondphasen abgestochen und gefüllt. Der I Vigneri Etna Rosso besteht aus 90 % Nerello Mascalese sowie 10 % Nerello Cappuccio. Die Reben für diesen Wein wachsen im Albarello Etneo und haben ein Durchschnittsalter von 20 Jahren. Die durchschnittliche Stockdichte beträgt 7.500. Gelesen wird ab der ersten oder zweiten Oktoberwoche mit strikter manueller Selektion der Trauben im Weinberg. Keine Entrappung, erste Pressung mit den Füßen, die Mazeration mit den Schalen und Stielen dauert ca. acht Tage. Die spontane Gärung dauert ebenfalls ca. acht bis zehn Tage. Der Wein reift anschließend unterirdisch für sechs Monate in Terrakotta-Amphoren, bevor er minimalen Schwefel vor der Füllung bekommt.

Farbe:

Transparentes Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2025 I Vigneri Rosso der I Vigneri von Salvo Foti ist so etwas wie die Visitenkarte der Vereinigung und ist in der Nase vom Ausbau geprägt. Der Wein ist spürbar mit Sauerstoff ausgebaut, was ihm Vielschichtigkeit und seine markante Würze verleiht. Unter dem ätherisch-balsamischen Überbau schimmert eine dunkle Waldfrucht nebst erdigen Noten und milden Gewürzen. Die Nase hat eine nahezu kathedrale Tiefe, die sich im Glas stets entwickelt.

Mund:

Seidig im Antrunk mit filigraner Phenolik und feinkörnigem Tannin hat er trotz seines transparenten Naturells einen aparten Grip, der die Lippen wieder und wieder zum Kelche führen lässt. Lip smackin' die freche Frucht, dazu eine leicht anrauende Haptik am Gaumen, das Ganze serviert bei chilligen 14 Grad, und wir haben Bella Figura zum Bechern. Erfreuliche 13 % in 2025 unterstreichen den rasanten Trinkzug, der abermals belegt: Old School = Gold School.