Marco de Bartoli

Sole e Vento, Terre Siciliane IGT

2024, 750 ml

Italien, Sizilien

9911206111

Grillo, Zibibbo

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	6.3 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Fenchel Orangensalat mit schwarzen Oliven (vegan)

Linguine mit Garnelen und Zitrone Basilikum Sauce

Geflügelkeule im Kumquat Mantel mit Pinienkernen und Granat Apfel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.08.2025

Info zum Wein:
Die Grillo Trauben stammen von über 20 Jahre alten Reben in Marsala, die Rebstöcke der Zibibbo Reben sind über 30 Jahre alt. Vulkanische Terrassen in Pantelleria und sandiger Lehm in Marsala.

Info zum Ausbau:
Die Grillo & Zibibbo Trauben aus Pietranera und Grappoli werden entrappt und 24 Stunden lang leicht gepresst und mazeriert. Die anschließende Vergärung findet bei niedrigen Temperaturen mit wilden Hefen für 48 Stunden im Edelstahltank statt. Nach weiterer Lagerung von 7 Monaten auf den eigenen Hefen im Edelstahl wird der Wein auf die Flasche gefüllt.

Farbe:
Intensives und funkelndes Goldgelb.

Nase:
Der 2024er Sole e Vento zeigt sich intensiv und aromatisch im Duft, Kumquats, reife Mango, Thymian Honig, Holunderblüten, Fenchel und Fenchelkraut geben sich die Hand.

Gaumen:
Saftig, süffig und charmant trifft er auf die Zunge mit einer schönen Fruchtsüße, die von einer feinen herben Zitrusnote begleitet wird. Ein charmanter Sommerwein, den man solo trinken kann, der aber in Begleitung von Speisen zur Hochform aufläuft.