

 **Tenuta di Castellaro**

# *Bianco Porticello IGT*

 , 750 ml

 Italy,

 9911203048

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Schwertfisch-Carpaccio mit Kapern**

(Fisch)

**Burrata mit reifen gelben Tomaten und**

**Koriandersamen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**In Mehl gewendete frittierte Sardinen mit Zitrone**

(Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.10.2023

## Informationen zum Wein

Eine Cuvée von 60 % Carricante und 40 % Moscato Bianco von der Insel Lipari. Die Reben stehen auf 350 Metern Höhe als Albarello-Einzelstämme in sandigen vulkanischen Böden. Die Trauben wurden von Hand gelesen, direkt gepresst und nach der Mostklärung bei 16 bis 18 °C im Stahltank vergoren und mit Bâtonnage für sechs Monate auf der Hefe ausgebaut.

## Farbe

helles Strohgelb

## Nase

Der *Bianco Porticello* ist ein heller, duftiger Wein. Er erinnert an Äpfel und Zitronen, weiße Blüten und Beifuß, Minze, Salbei und Muskat. Alles zusammengenommen, ist das ein frischer, kräutriger und aromatischer Wein mit einer leicht jodigen Brise, die einen direkt an ein paar Stunden am Strand denken lässt.

## Gaumen

Auch am Gaumen wirkt die Cuvée frisch, dazu leicht herb. Es gibt hier viel helle Frucht von Äpfeln, Zitronen und Limetten. Der Wein ist in angenehmer Weise knalltrocken, bietet einen leichten Extrakt, eine vibrierende Frische und auch am Gaumen wieder das Aroma von Muskat und der Gischt des nahe gelegenen Meeres.