

## **Vino Lauria**

# *Zio Paolo DOC Sicilia*

 2020, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911091709

 Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Sebastian Bordthäuser

**Pasta mit Tomate, Peperoncino und wildem Fenchel**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Meeräsche mit Tomaten und Oliven aus dem Ofen**

(Fisch)

**Pasta mit Polpette in Sugo**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.12.2022

Der Zio Paolo ist der erste Wein von Vito Lauria und somit Stammvater der VinoLauria-Kollektion. Der reinsortige Nero d'Avola stammt von den weiten und flachen Ebenen mit schweren Lehmböden rund um Alcamo. Die Rebanlagen des Weinguts wurden bereits biologisch bewirtschaftet, bevor das Kind überhaupt seinen Namen bekam. Der Erhalt der Böden, der Grundlage seiner Heimat und seiner Reben ist der Garant für herkunftsbezogene Weine.

Stilistisch repräsentiert er das neue Sizilien mit seinem leichten Stil und zeigt, dass Filigranität und Frische auch für Nero d'Avola keine Fremdwörter sein müssen. Mitte September gelesen liegt der Ertrag bei durchschnittlich fünf Tonnen pro Hektar. Die Trauben werden angepresst und für 24 Stunden auf den Schalen kalt mazeriert. Spontan im Stahltank vergoren reift der Wein für 12 Monate auf der Hefe, bevor er in den Verkauf kommt

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2020 Zio Paolo von VinoLauria scheint in der Nase förmlich zu platzen vor satter dunkler Frucht: Brombeeren, Maulbeeren und Heidelbeeren werden unterlegt von markant würzigen Noten, die an Tabak und warmen Waldboden erinnern. Dazu kommen milde Gewürze wie schwarzer Pfeffer, Piment und hellem Tabak. Pointierter Auftritt mit ansprechender Fruchtperformance.

Mund:

Jugendlich ungestüm zeigt er sich im Antrunk. Die jugendlich saftige Frucht ist dabei eingefasst von ebenso jungen wie anregenden Gerbstoffen. Freudvoll und funkelnd oszilliert sie im Dreieck zwischen feiner Phenolik und agiler Säure, die ihm zusätzlichen Trinkzug attestiert. Ein moderner Sizilianer mit transparentem Kern und leicht herben, mineralisch kühlem Nachhall. Stabil!