

 **I Vigneri di Salvo Foti**

# *Aurora Bianco Caselle DOC*

 2022, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911204047

 Carricante, Minnella

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Gefüllte Zucchini-Blüten mit Ricotta, Kräutern und**

**Sardellen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Eingelegte Sardellen mit Essig und Petersilie**

(Fisch)

**Krosse Flügelchen alla Diavolo**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Ätna-Wein ist für Salvo Foti ein „Human-wine“: Durch die Kleinteiligkeit der Parzellen und der Erziehungsform ist maschinelle Bearbeitung nicht möglich. Die Kulturlandschaft braucht den Menschen um ihre Einzigartigkeit wieder zu spiegeln. Dazu gründete Salvo Foti die I Vigneri, anlehnend an die Winzer-Vereinigung "Maestranza dei Vigneri" aus dem Jahre 1435. Die Vereinigung von rund 35 Männern ist verantwortlich für alles, was im weitesten Sinne mit Weinbau zu tun hat: Von der Rekultivierung alter Flächen über das Setzen neuer Reben bis zum Neubau und Instandhaltung der Muretto Assecco, der typischen Trockenmauern. Die I Vigneri beweisen, dass Handwerk und Tradition nicht nur eine Zukunft haben, sondern einen immateriellen und Identität stiftenden Wert darstellen.

Die Trauben für den Aurora wachsen in der Contrada Caselle in der Gemeinde Milo an der Ost-Flanke des Ätna auf 750 m über dem Meeresspiegel. Deklariert als Ätna Bianco Superiore besteht er aus 90% Carricante und 10% Minnella bianca .

Der Name Aurora bezeichnet am Ätna den kleinen, anmutigen Schmetterling, der auch auf dem Etikett abgebildet (und vom Aussterben bedroht) ist. Daher werden alle Arbeiten im Weinberg ausschließlich von Hand und mit natürlichen Präparaten durchgeführt. Die Bewegung des Weines und dessen Abfüllung erfolgt per Schwerkraft nach den Mondphasen. Der Weingarten wurde 2010 und 2015 mit einer Dichte von 7800 Stock/ha im Albarello mit Kastanienpfählen gesetzt. Gelesen in der zweiten Oktoberhälfte werden die Trauben direkt gepresst und anschließend für ca. 30 Stunden sedimentiert. Die Vergärung erfolgt spontan mit einem Pied de Cuve im Edle Stahl. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei ca. 10.000 Flaschen.

Farbe:

Strohgelb mit strahlenden Reflexen.

Nase:

Der 2022 Aurora von den I Vigneri di Salvo Foti zeigt sich schwebend und sehr wenig mit immenser Ruhe und Balance. Zart zitrische Eindrücke verbinden sich mit gelben Birnen, Quitten und etwas Bienenwachs. Über allem schweben zeppelingleich ätherische Noten nach Kamille und Lindenblüten in der Kopfnote, Salbei und Anis sorgen für den herben Schliff.

Mund:

Auch im Antrunk ist er getragen von großer Ruhe, die mit zunehmender Belüftung am Gaumen eine gewisse Strömung erkennen lässt – Schlundabwärts! Wie ein Zitteraal spannt sich die reife, feine Säure über den Gaumen, beschleunigt von vulkanischer rauchiger Mineralik, die ihm seine smoky Salzigkeit und den feinen Extrakt verleiht. Mit schlanken 11% Volumen ein mehr als reueloses Vergnügen