Marco de Bartoli

Lucido, Catarratto Terre Siciliane IGT

2023, 750 ml

Italien, Sizilien

9911206096

Catarratto

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Miso-Aubergine mit Yuzu-Melone und Shiitake-Lauch-Püree

(Gemüse & Vegetarisch)

Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Wildkräuter und essbaren Blüten

(Fleisch)

Gebratene Seezunge mit Olivenöl und Salzzitrone

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.06.2024

Info zum Wein:

Die Cattaratto Trauben stammen von 15 Jahre alten Rebstöcken, gewachsen auf sandigem Lehm, im westlichen Sizilien in der Region Trapani.

Info zum Ausbau:

Die Trauben wurden Anfang September von Hand gelesen, sanft gepresst, der klare Most gärt mit wilden Hefen bei kontrollierter Temperatur und mit minimalem Zusatz von Schwefel über 7 Monate in Edelstahltanks, auf der eigenen Hefe.

Farbe:

Helles Goldgelb mit perlmuttfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Lucido präsentiert sich mit sehr interessanter Aromatik. Deutliche Fenchel-, Salbei-, Süßholz- und Anisnoten vermischen sich mit Fruchtnoten, die an Birne, Grapefruit und Limettenzesten erinnern. Abgerundet wird das Ganze von einer markanten steinigen Mineralität.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er äußerst erfrischend, was daran liegt, dass die Zitrusfrüchte der Nase hier noch deutlicher hervortreten in Kombination mit junger Ananas und einer anregenden Säure, einer salzig anmutenden Mineralität und einer feinen Gerbstoffnote. Angeregt durch den Speichelfluss bekommt man Appetit auf eine ebenso erfrischende kulinarische Begleitung.