

## **Tenuta di Castellaro**

# *Bianco Pomice IGP*

 2022, 750 ml

 **Italien, Sizilien**

 **9911203049**

 **Carricante, Malvasia**

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Sebastian Bordthäuser

**Pasta Aglio Olio mit Sardellen, Zitronenzesten und**

**Kapern**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Calamari Fritti mit Meersalz und Zitrone**

(Meeresfrüchte)

**Schwertfisch vom Grill mit Zitrone, Oregano und**

**bestem Olivenöl**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Die Tenuta di Castellaro liegt auf einer Hochebene auf Lipari, der größten Äolischen Insel nördlich Siziliens. Das gemäßigte, windige Klima und der Einfluss des Meeres charakterisieren das Mikroklima der Piana di Castellaro, die von den starken Temperaturamplituden zwischen Tag und Nacht profitiert. Die vulkanischen Böden sind reich an Mineralen wie Phosphor, Kalium, Eisen, Magnesium und Kalzium und verleihen den Weinen ihre besondere Textur, Struktur und Langlebigkeit. Die Reben stehen in Einzelpfahl-Erziehung (Albarello) mit 7000er Stockdichte.

Der Bianco Pomice ist eine Cuvée aus 60% Malvasia delle Lipari und 40% Carricante. Handgelesen wurden die Malvasia im Stahl und die Carricante in gebrauchten Fässern (dritt- und viert- Belegung) vergoren und für sechs Monate auf der Hefe ausgebaut.

Farbe:

Mittleres Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:

Die Nase des 2022 Bianco Pomice von der Tenuta di Castellaro versetzt einen sofort nach Lipari auf die kleine Piazza im Hafen mit Blick auf die Yachten und einlaufenden Fähren. Die saline Brise vom Meer vermählt sich mit dem Duft blühender Zitronen- und Orangenhaine nebst mediterraner Macchia. Eine sizilianische Melange wie aus dem Bilderbuch, die den Bianco Pomice zur Benchmark des Hauses hat avancieren lassen. Zu Recht.

Mund:

Super saftig im Auftakt verbindet er die kräuterwürzige Aromatik mit den zitrisch floralen Noten und mineralisch salzigem Fundament. Erfrischend kühl mit vertikaler Statur und anregend phenolischer Haptik am Gaumen ist die Frucht eher Souffleur für den Gesamtauftritt. Aufgeräumt und delikate ist bei diesem Nektar alles am rechten Fleck, sodass er als kongenialer Partner zur sizilianischen Kost mit Schwerpunkt auf Muschelzeug und Fisch stets zu brillieren weiß.