## Marco de Bartoli

# *Lucido, Catarratto Terre Siciliane IGT*

**2024, 750 ml**

**Italien, Sizilien**

**9911206110**

**Catarratto**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Restsüße:** | 5 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5.4 g/l |

## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Miso-Aubergine mit Yuzu-Melone und Shiitake-Lauch-Püree (vegan)

Geflügelkeule mit Madeira glasiert auf Couscous mit Mandeln und Rosinen

Lamm mit Brot und Kräutern gefüllt mit Lamm-Rosmarin Jus

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.08.2025

**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:**

Strahlendes Goldgelb.

**Nase:**

Der 2024er Lucido präsentiert sich mit sehr interessanter und Aromatik. Deutliche Fenchel-, Salbei-, Süßholz- und Anisnoten vermischen sich mit süßen Fruchtnoten, die an Birne, gezuckerte Grapefruit und Apfelkompott erinnern. Abgerundet wird das Ganze von einer markanten steinigen Mineralität und rauchigen Noten.

**Gaumen:**

Auf der Zunge wirkt er äußerst erfrischend und zugleich charmant und dezent süßlich, hier treten Blüten aufs Parkett. Der mineralische Nachhall weißt eine zarte Bitternote auf, die ihm einen reizvollen und Appetit anregenden Anstrich verleiht.