I Vigneri di Salvo Foti

Vinupetra Viti Centenarie Rosso DOC

2018, 750 ml

Italien, Sizilien

9911204043

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Waldpilze mit Rosinen auf Perlgraupen-Zimt-Risotto

(Gemüse & Vegetarisch)

Ibérico Presa mit warmem Bohnensalat

(Fleisch)

Flank Steak mit Whiskey-Barbecue Sauce

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.07.2022

Info zum Wein:

Vinupetra: ist ein Wort aus dem sizilianischen Dialekt und bedeutet "Wein, der auf einem Boden voller Steine erzeugt wird". Der Weinberg wird von Hand und mit natürlichen Produkten bewirtschaftet. Bei der Weinbereitung wird keine Biotechnologie eingesetzt, Abstich und Abfüllung erfolgen nach den Mondphasen. Alle Flaschen sind nummeriert und tragen die Nummer auf dem Hauptetikett. Contrada: Porcaria in der Gemeinde Castiglione di Sicilia - Ätna Nord auf 580 m ü.d.M. Parcella: VignaCalderara Rebsorten: 80% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio, 10% Grenache.

Info zum Ausbau:

Kelterung der Trauben, davon 30% mit Stielen. Mazeration mit dem
mindestens 15 Tage in Holzbottichen mit einheimischen Hefen aus Palmenti am Ätna
12 Tage alkoholische Gärung, Reifung für 12-18 Monate in 225 und 500 Liter Fässern und in der Flasche für mindestens 1 Jahr. Leichte Filtration nur bei der Abfüllung, sehr geringer Zusatz von Schwefel, lediglich bei der Abfüllung.

Farbe:

Dichtes und gedecktes Schwarzrot, fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2018er Vinupetra Viti Centenaire Rosso von Salvo Foti rinnt ölig ins Glas und beeindruckt mit einer überragenden Intensität an Aroma. Von eingelegten Brombeeren, Cassislikör, schwarzen süßen Kirschen, bis hin zu edler dunkler Schokolade, Kaffee, geräuchertem Fleisch, gegrilltem Rosmarin, Veilchen, Trüffel und Süßholz bietet dieser Rotwein alles das, was man einen fulminanten Auftritt nennt, voller Tiefe und mit viel Mineralität und Ausdruck.

Gaumen:

Dichte und Intensität ist auch das, was das Meisterwerk von Salvo Foti am Gaumen ausmacht, geschmeidig mit viel süßer und betörender Frucht, kräutriger Frische, zupackender Kraft und Länge. Ein wunderbarer Langstreckenläufer, der sich in den nächsten Jahren noch fantastisch weiterentwickeln wird und bereits in seinem jugendlichen Stadium perfekt mit

intensiver Küche mit konzentrierten Saucen harmoniert. Ein Feuerwerk sondergleichen, aus dem ebenso feurigen Sizilien!

Bitte mit ausreichend Vorlauf dekantieren und leicht gekühlt servieren.