I Vigneri di Salvo Foti

Vinudilice Rosato

2023, 750 ml

Italien, Sizilien

9911204051

Alicante Rosé, Grecanico, Minnella

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wildkräutersalat mit Granatapfel und gratiniertem Feta

(Gemüse & Vegetarisch)

Linguine mit Garnelen, geschmolzener Tomate und Thymian

(Meeresfrüchte)

Kalbsbraten mit Salbei und Orangensauce

(Fleisch)

Verkostzngsnotizen

von Christina Hilker vom 18.06.2024

Info zum Wein:

VINUDILICE ist ein Rosé, der so direkt im Weinberg geboren wird: eine Mischung aus weißen und roten Trauben nach biodynamischen Grundsätzen vinifiziert.

Mindestens zehn verschiedene Reben, weiß und rot, koexistieren, seit mehr als hundert Jahren.

Sein Name leitet sich von den ausgedehnten Eichenwäldern ab, im Lateinischen heißt der Leccio Quercus Ilex, Ilice in der sizilianischen Sprache. Vinudilice bedeutet Wein des Waldes der Lecci.

VINUDILICE ist wurde von der von PropositionVini als Extreme Wines ausgewählt.

er liegt in der Gemeinde Bronte - Ätna West auf 1.200 Metern Höhe

Parzelle: VignaBosco, der höchste Weinberg des Ätna (und vielleicht Italien)!

Vulkanisches Land, das durch eine Lavaplaccone von beträchtlicher Reichweitenverlängerung gekennzeichnet ist, der Boden ist tief und skelettreich.

Info zum Ausbau:

Ernte Ende Oktober, Anfang November, direktes Pressen ganzer Trauben mit statischer und natürlicher Mostklärung für ca. 30 Stunden, Zugabe von einheimischen Hefen, Vergärung im Stahltank, minimale Filtration und kein Schwefelzusatz während der Abfüllung im Mai.5000 Liter Ertrag pro Hektar, 3.000 Flaschen

Farbe:

Intensives Rosé mit violetten Reflexen.

Nase:

Der Vinudilice Rosato war schon immer ein außergewöhnlicher, betörender Wein, sein Aromenbild zeigt sich in 2023 besonders intensiv und tendiert Richtung leichter Rotwein. Kühle Steine, Graphit, dann Walderdbeeren, Feigen, Himbeeren und Wassermelone, viele Kräuter von frischem Thymian, Salbei über wilde Minze bis hin zu Estragon, nicht zu vergessen diese feinen Noten von edlem hellem Tabak. Er wirkt markant und intensiv und rotbeerig.

Gaumen:

Am zeigt er sich prägnant und aufgrund seiner Jugend noch etwas abweisend. Auch wenn er bereits seit einem Tag offen ist, benötigt er noch viel Luft, also ab in die Karaffe. Dann zeigt er viel rote und säurebetonte Frucht, prägnante Salzigkeit und feinen Gerbstoff. Er ist ganz am Anfang seiner Entwicklung, aber es handelt sich um einen außergewöhnlichen Rosé, der nicht nur seinen Verkoster fordert sondern auch die Speisen, die ihn begleiten. Langer Nachhall, Rosé ganz anders interpretiert, charaktervoll wie der Winzer, der ihn schuf.