

 **Tenuta di Castellaro**

Rosa Caolino IGT

 2022, 750 ml

 **Italien, Sizilien**

 9911203046

 **Korinthianki Rosé, Nero d'Avola**

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pfirsich, Mozzarella und Basilikum mit bestem

Olivenöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Rotbarben mit wildem Fenchel und roter Paprika

aus dem Ofen

(Fisch)

Kalbsleber mit Pfirsich und Thymian vom Grill

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Die Tenuta di Castellaro liegt auf einer Hochebene auf Lipari, der größten Äolischen Inseln 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 Rosa Caolino ist eine Cuvée aus Corinto Nero und andere einheimische Rebsorten, gewachsen auf sandigen, vulkanischen, tiefgründigen und fruchtbaren Böden auf 350 Metern Meereshöhe. Die Trauben werden von Hand gelesen, direkt gepresst und anschließend vom Trub getrennt um den Most zu klären. Die spontane Gärung erfolgte im Stahl bei 16-18 Grad im Inox mit Battonage und und sechsmonatigem Feinhefekontakt.

Farbe:

Kräftiges Altrosa, strahlend und klar.

Nase:

Die Nase des 2022 Rosa Caolino von der der Tenuta di Castellaro ist überraschend kraftvoll: deutliche Mostnoten machen den Auftakt, gefolgt von ausladend floralen Noten nach Malven, Hibiskus und und pinken Lilien mit ihrem intensiven Bouquet. Es folgt die gesamte Klaviatur rotfruchtiger Aromen von Beeren über Steinobst, das Setting ist am Spätnachmittag, wenn die Sonne die Häuser in oranges Licht taucht und ihre volle Hitze erreicht hat. In diesem Moment weht ein warmer, salziger Windhauch vom Meer herüber...

Mund:

Am Gaumen ist er packend mit kompromisslos trockener Frucht und herber Phenolik am Zungensaum. Druckvoll mit guter Spannung ist dies kein Terrassenschmünzler, sondern ein ernsthafter Wein, dessen Spaßpotential weit über den Aperitif hinausgeht. Roter Apfel, Melone und Mandarine mischen den Fruchtcocktail, florale Akzente drehen das Aromenrad, befeuert von der reifen, saftigen Säure. Mit seiner cremigen Textur und ausladender Aromatik hat er von allem viel ohne dabei anstrengend zu sein.