

 **Marco de Bartoli**

Sole e Vento, Terre Siciliane

IGT

 2023, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911206098

 Grillo, Zibibbo

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Guacamole mit Mango und Koriander

(Gemüse & Vegetarisch)

Linguine mit Garnelen und Zitrone Basilikum Sauce

(Meeresfrüchte)

Pikanter Glasnudelsalat mit Geflügelstreifen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.06.2024

Info zum Wein:

Die Grillo Trauben stammen von über 20 Jahre alten Reben in Marsala, die Rebstöcke der Zibibbo Reben sind über 30 Jahre alt. Vulkanische Terrassen in Pantelleria und sandiger Lehm in Marsala.

Info zum Ausbau:

Die Grillo & Zibibbo Trauben aus Pietranera und Grappoli werden entrappt und 24 Stunden lang leicht gepresst und mazeriert. Die anschließende Vergärung findet bei niedrigen Temperaturen mit wilden Hefen für 48 Stunden im Edelstahltank statt. Nach weiterer Lagerung von 7 Monaten auf den eigenen Hefen im Edelstahl wird der Wein auf die Flasche gefüllt.

Farbe:

Helles und funkelndes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Packt die Liege am Pool und die Sonnenmilch aus, der 2023er Sole e Vento ist eingetroffen. Sommer, das ist auch der Duft, an den wir denken, wenn wir in das Glas hineinriechen. Aromen von Ananas, reifer Mango, Orangen und deutliche Orangen- und Holunderblüten – das versetzt einen sofort in Urlaubsstimmung. Er ist aber keinesfalls ein von der Frucht getriebener Tropfen, sondern er zeigt auch feinste Noten von Fenchelkraut, mediterranen Kräutern, Muschelschalen und Anis.

Gaumen:

Saftig, süffig und charmant trifft er auf die Zunge mit einer schönen Fruchtsüße, die von einer feinen herben Zitrusnote begleitet wird. Würzig und erfrischend, ein Wein zum solo Trinken in rauen Mengen. Top auch als Begleiter von fruchtiger und aromatischer Sommerküche.