

# I Vigneri di Salvo Foti

## *I Vigneri Rosso*

 2021, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911204040

 Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Mit Buchweizen gefüllte rote Paprika mit Medjool-**

**Datteln**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Makrelen vom Grill mit Portwein-Zwiebeln**

(Fisch)

**Rib-Eye auf Gurken-Gin-Chop (mit Koriander und**

**Zitrone)**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.07.2022

Info zum Wein:

Nerello Mascalese 90 %, Nerello Cappuccio 10 %

Alberello Etno, Durchschnittsalter der Reben 20 Jahre.

Der Rote Ätna I Vigneri gehört zu einer Reihe von Weinen, die jedes Jahr aus verschiedenen Traubensorten von den einheimischen Winzern im alten Kelterhaus Palmento Caselle ausgebaut werden. Hier lebt Etnas alte traditionelle Weinbereitung, die fast verschwunden ist, wieder auf.

Info zum Ausbau:

Der Rote Etna I Vigneri ist ein reiner, historischer und ehrlicher Wein aus Palmento Etno, wie immer auf dem Ätna ohne Kälteanlagen und ohne Holzveredelung produziert, nach biodynamischen Grundsätzen.

Manuelle Ernte in der ersten und zweiten Oktoberhälfte, Mazeration der Trauben mit Schalen und Stielen für 8 Tage, Spontangärung, ohne Zugabe von Hefe über 8-10 Tage, Reifung in

Amphoren aus Terrakotta unter der Erde für 6 Monate, minimale Filtration und Schwefelzugabe während der Füllung.

Durchschnittliche Anzahl der produzierten Flaschen pro Jahr: 5.000.

Farbe:

Tiefes Violetrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2021er I Vigneri Etna Rosso zeigt sich mit dunkelbeeriger Frucht von Brombeeren, Sauerkirschen, schwarzer Johannisbeere, Feige und Schlehe, markant untermalt von einem Teppich von Rosmarin, Thymian, Wacholder, Veilchen und wilden Rosen. Noten von schwarzem Pfeffer, Holzrauch und Speck verleihen ihm einen maskulinen Anstrich und zugleich ist er in 2021 von einer wunderbaren fruchtigen Frische beseelt, die sich nach längerer Öffnung hervorkatapultiert.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er erfrischend und zeigt sich voller Frucht mit noch jugendlichem und zugleich reifem Gerbstoff sowie belebender Säure. Viele Kräuter und salzige Anklänge vertiefen seine anregende und komplexe Struktur, die eine Kühle und immense Frische vermittelt. Ein Wein, der ganz am Beginn seiner Trinkreife steht mit sehr gutem Reifepotential.

Hervorragender Speisenbegleiter zu einer Vielzahl von Gerichten, gerne vom Grill.

Bitte mit ausreichend Vorlauf dekantieren und leicht gekühlt servieren.