

 **Marco de Bartoli**

Rosso di Marco, Pignatello **IGP**

 2020, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911206076

 Pignatello

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Parmigiana Siciliana

(Gemüse & Vegetarisch)

**Meeräsche aus dem Ofen mit Tomaten und
schwarzen Oliven**

(Fisch)

Pollo alla Cacciatore

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.08.2022

Marco de Bartoli erfand nicht allein den trockenen Grillo, sondern revolutionierte nebenbei auch den Marsala, indem er dessen traditionellen Stil mit moderner Vinifikation verband.

Weniger bekannt sind die Rotweine aus dem Hause de Bartoli - zu Unrecht.

Der Rosso di Marco wird aus 100% Pignatello-Trauben hergestellt. Die Sorte ist auch bekannt als Perricone, eine traditionellen schwarzen Traube aus Siziliens wildem Westen. Nurmehr 80 Hektar sind derweil bestockt mit der Sorte, die vornehmlich in Cuvées denn reinsortig anzutreffen ist. Ihr Name leitet sich ab von den so genannten "pignatiddare", der roten Böden der Provinz Trapani, aus der auch die traditionellen Terrakotta-Kochtöpfe "pignatte" hergestellt werden.

Die Anlage für diesen Wein wurde Ende der 90er Jahre sowie in den ersten Jahren der 2000er mit 3500 Stöcken pro Hektar im Guyot-System gesetzt. Die Trauben werden von Hand gelesen und selektiert und im Stahl eingemaischt und spontan vergoren. Anschließend reift der Wein in französischer Tronçais-Eiche und in der Flasche.

Farbe:

Tiefdunkles Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:

Der 2020 Rosso di Marco von de Bartoli zeigt sich in der Nase wildwürzig mit kleinen schwarzen Kirschen, unduchdringlicher Macchia und dezentem Kernton. Schwarze Früchte wie Schlehen, Holunderbeeren und Maulbeeren mischen sich mit wilden und distinktiv herben Kräuternoten. Eine ungezügelt animalische Aura umweht diesen raren Roten aus dem Westen Siziliens.

Mund:

Der Antrunk wird dominiert von der rigoros dunkeln Frucht, deren üppiger Saft konturiert wird von sublimer Mineralik sowie den fein gearbeiteten Gerbstoffen, die aromatisch an hochprozentige Bitterschokolade erinnern. Auch am Gaumen hat er prägnant herbe Facetten, die abermals an Schokolade erinnern. Im Akkord mit dem strahlenden Säurebogen und den tadellosen Tanninen ist der Rosso di Marco ein Unikat sizilianischen Rotweins.