

ERUZIONE 1614 CARRICANTE

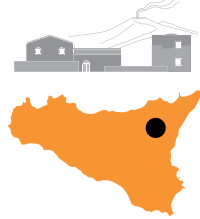
D.O.C. SICILIA

Rebsorten 95% Carricante, 5% Riesling

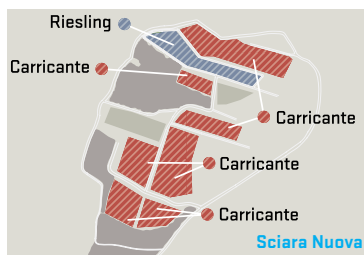
Anbaugebiet Castiglione di Sicilia (Catania)

Weingarten Sciara Nuova

Kellerei Feudo di Mezzo



Die Geschichte des Ätna ist die Geschichte seiner Ausbrüche, die dem Vulkan seine Form gegeben haben. Legendär ist die Eruption von 1624, mit 10 Jahren Dauer die längste aller Zeiten, deren Lavaströme gerade vor den Weingärten von Sciara Nuova haltmachten. „Eruzione“ – ein sehr aussagekräftiger Name für unseren Cru vom Ätna, der aus der Carricante und einer kleinen Menge Riesling gewonnen wird. Die schwarze Vulkanerde und die hohe Lage verleihen ihm einen frischen, mineralischen Stil und viel Geschmack.



Vinifikation Die Trauben werden in Kisten gelesen, sofort auf 8°C herunter gekühlt und dann von Hand verlesen. Nach leichter Abbeerung werden die Trauben in die sanfte Pressung geschickt, der dekantierte Most wird umgefüllt und mit Hefen inokuliert und fermentiert 20 Tage lang bei 15°C. Der so gewonnene Wein verbleibt bis Februar auf der feinen Maische und wird regelmäßig gerüttelt. Schließlich erfolgt die Abfüllung in Flaschen

Lagerfähigkeit Der Wein hat ein großes Potenzial, 7-10 Jahre lagerfähig

Bei der Verkostung

Farbe Sehr helles Gelb mit hellgrünen Reflexen

Nase Typisch für Weine aus hohen Lagen nach Äpfeln, weißen Blüten und wildem Honig. Gut ausgeprägte mineralische, fast schon mentholartige Noten. Der Wein ist noch jung und zeigt einen ursprünglichen Duft, der noch in der Entwicklung begriffen ist

Gaumen Im Mund säuerlich und frisch nach Art der Ätna-Weine. Lang und schmackhaft

Serviovorschläge Ideal zu frittiertem Weißfisch, Fischsauce und einfachen, frischen Antipasti

Aus der Küche des Hauses Planeta Fischsuppe, Fisch in der Salzkruste, Pasta mit Thunfisch-Ragout

Aus der sizilianischen Küche *froschia* von Sardellen, „*sarde a chiappa*“, Moschuspolypen in Tomatensauce, Austern, Spaghetti mit Sauce von der Seearbe

Aus unserer Küche La Foresteria kaltes Melonensüppchen mit Spießchen vom marinierten Schwertfisch, Sardinienröllchen mit gerösteten Paprikaschiten, Tagliolini mit Tintenfisch-Ragout und Erbsen-Fondue