

# ERUZIONE 1614 NERELLO MASCALESE

I.G.T. SICILIA

**Rebsorten** 100% Nerello Mascalese

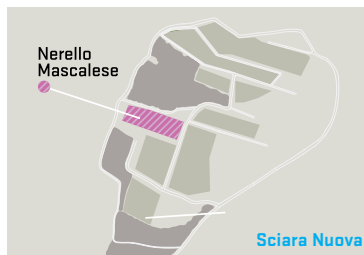
**Anbaugebiet** Castiglione di Sicilia (Catania)

**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 Nerello Mascalese gewonnen wird. Die schwarze Vulkanerde und die hohe Lage verleihen ihm einen feinen, eleganten und sehr ausgeglichenen Stil.



**Vinifikation** Die Trauben werden in Kisten gelesen und sofort auf 10°C gekühlt, nach Abbeerung und Kelterung folgen 12 Tage Fermentation bei 25°C mit zwei Remontagen pro Tag. Nach etwa 18 Tagen erfolgt die Pressung in der vertikalen Presse

**Lagerfähigkeit** 5 bis 7 Jahre

**Bei der Verkostung**

**Farbe** leuchtendes, durchsichtiges Rubinrot

**Nase** in Alkohol eingelegte rote Früchte, Rosen, orientalische Gewürze und Bienenwachs

**Gaumen** für die Nerello-Traube typischer Tanningehalt, leicht abgeschwächt durch die Affination im Holz

**Serviervorschläge** Anfangs etwas schüchtern, ist der Nerello doch ein Wein von ungeahnter Kraft und Entschlossenheit. Er passt zu allen Küchen und besticht durch seine Raffinesse und Eleganz

**Aus der Küche des Hauses Planeta** Käse-Timbale aus Capellini-Nudeln

**Aus der sizilianischen Küche** Spaghetti mit sauce aus Wildschwein-Ragout

**Aus unserer Küche La Foresteria** Schweinebauch mit Quitten und Wildsenf, Glacierte Goldmakrele mit gegrillten Steinpilzen und mit der Verdello-Zitrone abgeschmecktem Kalbsfonds

