

Feudo di Mezzo



Sicilia orientale

Breitengrad: 37° 52' 40,33" N
Längengrad: 15° 2' 39,18" E



Dieser Wein kommt aus unserer neuen, soeben fertig gewordenen Kellerei Feudo di Mezzo im Herzen des Weinbaulandes am Ätna. Hergestellt wird er aus teils in Barriques fermentierten Carricante-Trauben, und mit ihm wollen wir dieser edlen Rebe ein zeitgemäßes Gesicht geben, die wir hier, in dem einzigartigen Terroir am Ätna, anbauen.

Höhenlage 720 m ü. M.

Reberziehung Gegenspallier, Kordon-Zapfen

Bestockungsdichte 5.000 Rebstöcke pro Ha

Vinifikation Die Trauben werden in Kisten gelesen, sofort auf 8° C heruntergekühlt und dann von Hand verlesen. Nach leichter Abbeurung werden die Trauben in die sanfte Pressung geschickt, der dekantierete Most wird umgefüllt, 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 gerührt. 10% des Mostes werden zur Fermentierung in Barriques gegeben

Organoleptische Details

Die Carricante-Trauben vom Ätna schenken immer große Befriedigung, denn schwarzen Sandböden in Kombination mit der Höhenlage bringen gut gegliederte Aromen und dreidimensionale Geschmacksnoten auch bei einem Wein hervor, der für den täglichen Gebrauch bestimmt ist. Geschälte Mandeln, Wildhonig und das Fruchtfleisch gelber, soeben geernteter Melonen bilden nur einige der Duftspuren, die sich beim ersten Schluck bemerkbar machen. Am Gaumen sodann sogen Pfirsichnoten und ein fast unmerklicher, anregender Geschmack nach Mango und Kakustufige dafür, dass sich dieser Wein angenehm und leicht trinken lässt

Servierorschläge Perfekt zu Carpaccio vom Fisch, zu frischem Obst und zu selbstgemachter Pizza

Aus der Küche des Hauses Planeta Seehecht in Milch, Crudités vom Gemüse und Ricotta

Bemerkungen



Feudo di Mezzo



Sicilia orientale

Breitengrad: 37° 52' 40,33" N
Längengrad: 15° 2' 39,18" E



Dieser Wein kommt aus unserer neuen, soeben fertig gewordenen Kellerei Feudo di Mezzo im Herzen des Weinbaulandes am Ätna. Hergestellt wird er aus der Nerello Mascalese, und mit ihm wollen wir dieser edlen Rebe ein zeitgemäßes Gesicht geben, die wir hier, in dem einzigartigen Terroir am Ätna, anbauen.

Etna rosso

Etna D.O.C.

Variety

100% Nerello Mascalese

Production area
Castiglione di Sicilia (Catania)
Vineyard
Torreguariano
Pietramarina

Höhenlage da 600 a 800 m ü. M.

Reberziehung Gegenspallier, Alberello

Bestockungsdichte da 5.000 a 10.000 Rebstöcke pro Ha

Vinifikation Die Trauben werden in Kisten gelesen, sofort auf 8° C herunter gekühlt und dann von Hand verlesen. Nach leichter Abbeurung fermentieren die Trauben 12 Tage lang bei 25° C, zweimal am Tag erfolgt eine Remontage. Nach etwa 18 Tagen erfolgt die Pressung in der vertikalen Presse. Affination in Holzfässern zu 35 hl

Organoleptische Details Vanille, Sauerkirsche, Walderdbeere und eine sehr saubere florealen Nuance.

Am Gaumen tüppig und doch flüssig, die Frucht ist sehr ausdrucksvoll und durchzogen von komplexeren Aromen nach Unterholz, Myrte und orientalischen Gewürzen. Auch dies ein Wein ohne falschen Ehrgeiz, der sich jedoch ganz unerwartet in einen gut zu trinkenden Roten von markantem Geschmacksreichtum wandelt; sein Profil kennzeichnen auch Spuren von Eisen, Rhabarber und schwarzem Pfeffer, die sehr anregend wirken

Servierorschläge Ein Tischwein für jeden Tag, dessen gastronomische Anpassungsfähigkeit ihn zum Begleiter sowohl von einfachsten Gerichten wie Pasta in Tomatensauce als auch komplexeren Fisch- oder Fleischzubereitungen macht

Aus der Küche des Hauses Planeta gebratene Steinpilze, Käse-Timbale aus Capellini-Nudeln

Bemerkungen

