



»Porticello« Bianco IGT Terre Siciliane

Tenuta di Castellaro

Porticello. Gewidmet der Geschichte von Lipari. Der Wein will erinnern an den berühmten gleichnamigen Strand, an dessen Pier die Arbeiter der Bimssteinbrüche seinerzeit die Schiffe zum Festland beluden. Dort bedeckt grell strahlender weißer Bimsstein die steil ins blaue Meer abfallenden Hänge. 60% Carricante und 40% Moscato. Die magische Inselwein-Formel. Die Reben? 350 m hoch über dem Meer, traditionelle Buscherziehung, zertifiziert biologisch bewirtschaftet, historisch wurzelechtes Pflanzmaterial aus eigener Massenselektion, dicht gepflanzt, von Hand bewirtschaftet. Der Wein? Ganztraubenpressung, spontan auf der wilden Hefe im Edelstahltank vergoren, ohne önologische Eingriffe mit nur minimalem Schwefel auf Flasche gebracht. Maximal natürlicher Inselwein. Der fröhliche Einstieg in das Portfolio der »Tenuta di Castellaro«. In Trinkfluß und Trinkfreude kaum zu überbieten. Bringt Urlaubsstimmung ins Glas. Mundwässernd frisch im Duft, der an grüne Äpfel erinnert, an nassen Stein und frische Gischt, aber auch die exotische Würze von Curry und getrockneten Blüten zitiert.

Der leicht saure, vulkanisch verwitterte Sandboden ist hier tiefgründig, fruchtbar und reich an Mikronährstoffen. Er verleiht dem Wein spürbar

salzige Wirkung und pikante Würze. Die Spontangärung, das lange Hefelager und das Aufrühren der Hefe sorgen für saftig milde Säure. Inselwein, der Freude macht. Nach Lipari zu kommen ist aufwendig. Doch Reisen bildet. Also ab ins Glas - und der Urlaub zu Hause beginnt.

Alkohol: 13,5 Vol %

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Sechs Monate auf der

Feinhefe gereift | unfiltriert |

ungeschönt | ohne Zusatzstoffe

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,35

0,75l

ISW24502



www.weinhalle.de