



»Corinto« Rosso IGT Sicilia

Tenuta di Castellaro

Corinto Nero ist eine sehr alte Rotwein- und Tafeltraubensorte, die weltweit kultiviert wird, ohne daß sie deshalb bekannt wäre. Ihre wichtigsten Anbauländer sind Griechenland, die Türkei, der Iran, Australien und die Vereinigten Staaten, wo sie vor allem für Rosinen und als Tafeltraube angebaut wird. Nur kleine Anbauflächen gibt es in Italien auf den äolischen Inseln. Nach der bekannten Rosinensorte Sultana gilt sie als eine der wichtigsten Tafeltrauben, ohne daß sie beim Namen genannt würde. Auf der äolischen Vulkaninsel Lipari wird sie auf 350 m über dem Meer noch in der alten traditionellen Buschform des Einzelstocks angebaut. Sie bringt dort einen komplex dunkelwürzigen, intensiv beerig duftenden Rotwein hervor, der den Mund anspruchsvoll samtig und seidig frisch ausfüllt, ohne die Zunge mit Gerbstoffen zu malträtieren. Hier auf Lipari zelebriert die alte, unbekannt Rebsorte ihr Potential für den Weinbau auf höchstem Niveau. So meint man in der Frische des Mundgefühls den Wind zu spüren, der im Laufe des Tages für große Temperaturschwankungen sorgt und die Reben vor Pilz- und Schädlingsbefall schützt. Die Mineralität der tiefgründigen, nährstoffreichen vulkanischen Böden der Insel verleiht dem Wein ein fast schwebend wirkendes Mundgefühl, das in zupackend griffiger Würze am Gaumen ausklingt. Seine begeisternd sanfte Gerbstoffqualität verdankt er schonender Extraktion über 10 Tage und anschließendem Ausbau auf der Vollhefe in französischen Eichenfässern. Die perfekte Adaption der Rebsorte an ihre insulare Umgebung manifestiert sich schließlich in verhaltenem Alkohol, und so erwartet Sie mit Corinto ein Rotwein, der zwar noch nicht bekannt ist, sich über die nächsten zehn Jahre aber zu einer Größe entwickeln wird, die ihn unter die großen Italiens zählen läßt. Die Entdeckung also unbedingt wert!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Biologisch angebaut (in Zertifizierung) | minimal geschwefelt | unbedingt dekantieren
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,57

0,75l
ISW18505



www.weinhalle.de