



2015

## »Cisterna Fuori« Etna rosso

Vini Biondi | Ciro Biondi

»Cisterna fuori«. Der Tank da draußen. So heißt eine der Lagen von Ciro Biondi auf 700 m Höhe mit Blick auf das Meer in der Caldera eines vor Jahrtausenden erloschenen Vulkans südlich des Etna (hier im Video). Nerello Mascalese, die große autochthone rote Rebsorte des Etna steht hier, zusammen mit Nerello Cappuccio, in der traditionellen Buschform, nur gehalten von einer Stange aus Holz. Mühsame Handarbeit. Weinbau wie vor 2000 Jahren. Nerello Mascalese besitzt kaum Farbpigmente. Ihre Rotweine verblüffen deshalb mit schwacher Farbintensität, strotzen dafür aber vor Gerbstoffen. Deshalb erinnert »Cisterna fuori« an Nebbiolo aus dem Piemont und besitzt auch dessen Reifepotential. Nerello Cappuccio dagegen liefert intensive Farbe aber kaum Gerbstoffe. Ihre eher fruchtigen Weine genießt man am besten jung und frisch in der Fruchtphase.

2015 war ein heißes Jahr. Ciro Biondis »Cisterna fuori« fällt deshalb ungewöhnlich opulent und zahm aus in den Gerbstoffen, erinnert im morbide duftenden Bukett an Nebbiolo, wirkt ledern und weniger fruchtig als nach Lakritze, Leder und Cassis duftend, dezent süßlich, obwohl er knochentrocken ist, erstaunlich frisch und kühl an einen guten Negroni erinnernd. Im Mund verblüfft er mit filigraner Säure und dichten, kompakten Gerbstoffen, die zwar spröde den ganzen Mundraum auskleiden, aber durchaus auch versöhnlich agieren. Sie machen Lust auf den nächsten Schluck. Kein Wein, den man zur Entspannung trinkt, sondern einer, der Küche begleiten muß, deftige, regionale Küche, von Gemüse bis zu cooler Pasta.

»Cisterna fuori« sollte bitte unbedingt dekantiert serviert werden, um die Kraft des großen Jahrgangs abzumildern. Ein großartiger, charaktervoller Rotwein abseits italienischer Geschmacksklischees. Einer der großen Siziliens.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 1,1 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Lava

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,6

0,75l

**34,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ISR15401



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)