



2016

## »L'ottava isola« Etna Rosso

Tenuta di Castellaro

Rotwein vom Etna. Die Tenuta di Castellaro, auf der Insel Lipari beheimatet, hat auch auf Sizilien Weinbergsbesitz. Am Etna geht derzeit die Post ab. Italien entdeckt dort den Charakter der Lage. Der Weinberg der Tenuta di Castellaro liegt am Nordhang des Vulkans in Passopisciaro auf über 700 m Höhe. Dort fallen die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht extrem aus. Es ist hier die Morphologie der Lava, die den Charakter der Weine maßgeblich prägt: sandig verwittert, nährstoffreich und sauer.

L'ottava isola wird aus den typischen autochthonen Rebsorten des Etna gekeltert: Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio. Große Beeren mit dünnen, aber sehr festen Schalen, die kaum Farbpigmente enthalten. Extrahiert man sie zu stark, wird der Wein bitter. Deshalb konzentriert sich die Weinbereitung am Etna auf den Saft der Beeren, deren Schalen besonders schonend extrahiert werden müssen. Nicht umsonst experimentiert man hier viel mit Ganztrauben-Gärung.

Castellaros L'ottava isola ist ein typischer Nordflanken-Etna-Wein: Ungewöhnlich hellfarbig und transparent in der Farbtonung, unerwartet gerbstoffbetont und spröde in der Wirkung im Mund. Kaum beginnt er den Mund zu füllen, irritiert sein ungewohnt trockener Charakter. Die Weinbereitung nutzt abgebeerte, aber auch ganze Trauben mit Stiel und Stängel. Boden und Rebsorte müssen in Einklang gebracht werden, die Physis der Beeren-Schalen wird zum bestimmenden Element. Ohne Speisebegleitung wirken seine Gerbstoffe widerspenstig, zum Essen aber verändern sie sich radikal, entwickeln Spannung, Delikatesse und Trinkfluß, fühlen sich frisch an, quicklebendig. Die rare Harmonie von delikater Struktur und robuster Wirkung. Unmißverständlich Etna.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1,9 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Lava

Besonderes: Minimal geschwefelt. 2-3

h dekantieren. Mitglied in Salvo Fotis »I  
Vigneri«

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,7

0,75l

**15,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ISW16503



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