



»Porticello« Bianco IGT Terre Siciliane

Tenuta di Castellaro

Inselwein. Porticello liegt im Nord-Osten der äolischen Insel Lipari. Schneeweißer Bimsstein bedeckt dort die Landschaft. Grell strahlen die steil ins Meer abfallenden Hänge. Einst war der Bimssteinabbau bedeutender Wirtschaftsfaktor auf Lipari. Verrostete Förderbänder in verwaister Landschaft legen Zeugnis dieser Zeit ab. Dort stehen heute auf über 350 m Höhe die Reben für diesen rassig erfrischenden Insel-Weißwein. Biologisch bewirtschaftet, auf genetisch erstklassigem, altem Pflanzmaterial, wurzelecht in historischer Buschform dicht gepflanzt und ausschließlich von Hand bearbeitet. Naturwein von der größten äolischen Insel. Minimal geschwefelt, spontan auf der wilden Hefe vergoren und ohne önologische Eingriffe im Keller auf Flasche gebracht. 60% Carricante und 40% Moscato. Die magische Inselwein-Formel. Der Moscato im Edelstahltank, die Carricante im 30 hl-Holzfass ausgebaut. Unglaublich preiswert, dieser Einstieg in das Portfolio der »Tenuta di Castellaro«. Macht Lust auf mehr, ist in Trinkfluß und Trinkfreude kaum zu überbieten. Im mundwässernd frischen Duft spielen frische Äpfel mit der Würze von Curry und getrockneten Blüten. Auf der Zunge agieren nasser Stein und frische Gischt. Der Lavaboden sorgt für salzige Frische in cremig saftigem Mundgefühl der Spontangärung und des Hefekontaktes. Milde Säure in pikanter Würze. Inselwein, den man trinken will. Immer wieder. Ab ins Glas und die Reise beginnt. Nach Lipari zu kommen ist aufwendig. Doch Reisen bildet, und wenn es nur mit diesem Wein im Glas ist.

Alkohol: 23,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Vulkanisch verwittert
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,75

0,75l
ISW22502



www.weinhalle.de