



»Pomice« Bianco IGT Terre Siciliane

Tenuta di Castellaro

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Durch mehrfaches
Umziehen vor Abfüllung unfiltriert und
ungeschönt glanzhell
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
ISW22501

»Pomice«. Italienisch für Bimsstein. Ein glasig poröses Vulkangestein, dessen Dichte aufgrund winziger Poren kleiner ist als die von Wasser, weshalb es auf Wasser schwimmt. Auf den äolischen Inseln Stromboli und Lipari wurde der grauweiße Bimsstein über Jahrhunderte abgebaut. Ihm ist das Etikett gewidmet.

»Pomice« stammt von dicht gepflanzten Reben, die in traditioneller Buschform auf Terrassen vulkanischer Bimsstein-Böden in 350 m Höhe über der äolischen See stehen. Die großen Temperatur-Amplituden zwischen Tag und Nacht besorgen mundwässernd appetitliche Frische. Die autochthone Insel-Rebsorte Malvasia di Lipari (60%) duftet hinreißend sommerlich würzig nach Sommerkräutern, Zitrusnoten, nassem Stein, nach Iod und Algen. Die lokale Rebsorte Carricante trägt salzig dichte Wirkung in strahlend süffigem Säurerückgrat bei. Selbstbewußte Ausstrahlung, trocken und saftig im Mundgefühl, belebend frisch im Duft von Sommer, Sonne, Wind und Meer. Die Weißweinlegende aus Lipari ist das Flaggschiff der Tenuta di Castellaro. Die Malvasia vergärt spontan im Stahltank, die Carricante in Barriques, beide mit langem Hefelager. Entsprechend souverän und unaufgeregt präsentiert sich »Pomice« im Auftritt. Vibrierend lebendig, voller Spannung und strahlend frischer Wirkung. Die besondere Herkunft des Inselweines. Unser Tipp zu vegetarischer Küche, zu so simplen wie edlen Frisch-Fisch-Zubereitungen und zu allen sommerlichen Salaten. Das Meer ruft!



www.weinhalle.de