



»Nero Ossidiana« Rosso IGT Sicilia

Tenuta di Castellaro

Ossidiana, italienisch für Obsidian. Ein vulkanisch glasartig amorphes, oft fast schwarz gefärbtes Gestein, das durch rasche Abkühlung vulkanischer Schmelze entsteht. Es ist auf der äolischen Insel Lipari zu finden, von der dieser Wein kommt. Name und Etikett sind diesem Obsidian gewidmet, der schon in der Steinzeit nach Südeuropa als »Natur-Glas« exportiert wurde.

Gekeltert aus der nur noch auf Lipari angebauten roten Rebsorte Corinto, begleitet von ein wenig Nero d'Avola, der großen roten Rebsorte Siziliens. Da treffen die kühle Säure und rauchige Würze der Insel auf die Wärme Siziliens. Großer roter Inselwein. Dunkelrubinrot mit schwarzen Reflexen. Im opulenten Duft Moschus, exotische Gewürze, feuchte Erde, rote Früchte, komplex und dicht.

Im Mund hinreißend geschmeidige Gerbstoffqualität aus schonender Pressung ganzer, entrappter Trauben, langer Mazeration, spontaner Gärung ohne Temperaturkontrolle und des Verzichts auf Schönung und Filtration. Präsent in der Wirkung, saftig und kühl, transparent und ätherisch, ernsthaft, hochwertig, edel. Die nährstoffreichen Verwitterungsböden, die dicht gepflanzten wurzelechten Buschreben und deren windige Höhenlage über dem Meer liefern salzig steinige Würze, die an den Duft nassen Gesteins im Sommer erinnert, aber an auch den Rauch der Vulkane und die sonnendurchglühnte Insel Luft Liparis. Ein raffiniert samtig kühl wirkender Rotwein, der unverwechselbar die vulkanische Herkunft mit dem maritimen Einfluß, die Insel mit dem Meer, zu verbinden weiß. Ein Inselklassiker, der Geschichte schreiben wird.

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert | keine önologischen Zusätze
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,57

0,75l
ISW20500



www.weinhalle.de