

# Sicilia DOC Carjcanti 2016

Bio-Wein

## Duft von Limone, Mandel, Feuerstein und weißen Blüten, Toastaromen, mineralisch, frisch

**Winzer:** Gulfi
**Region:** Sizilien
**Rebsorte:** 95% Carricante, 5% Albanello
**Farbe:** weiß
**Ausbau:** Edelstahl und großes Holzfass
**Alkohol:** 13.0 % vol
**Trinktemperatur:** 8 - 10°C

**Kulinarischer Tipp:** Ein klarer Essenbegleiter, zu Käse, Kalbsfilet und Vitello Tonnato

**0.75 l** – Bestellnummer 73116

## Gulfi
### Sizilien

Das Weingut wurde 1996 von Vito Catania gegründet. Seit seinem frühen Tod im Frühjahr 2017 führen die tüchtigen Söhne Matteo, Raffaele und Davide nun das Weingut. Es umfasst 70 Hektar in den besten Lagen im Osten Siziliens. Die Vision von Vito war es, die Unterschiede der einzelnen Terroirs minutiös herauszuarbeiten. Dabei stand ihm der Agronom Salvo Foti beratend zur Seite. Die Bearbeitung erfolgt von Hand, und von Anfang an setzte man konsequent auf biologischen Weinbau. Carricante, die weiße Königstraube Ostsiziliens hat Salvo Foti am Etna selektiert und zusammen mit Chardonnay-Trauben auf die 100 km südlicher gelegenen Monti Iblei gepflanzt. Die Weine zeichnen sich aus durch subtile Aromen, eine deutliche Säure, einen relativ niedrigen Alkoholgehalt und eine große Langlebigkeit. In ihrer Finesse und Textur erinnern sie an große Burgunder und weiße Châteauneuf-du-Pape. Auf 500 m Seehöhe auf den Monti Iblei gedeiht auch der frisch-fruchtige Nerojbleo. Die großen Crus aus Nero d?Avola wachsen in der Gegend um Pachino in Meeresnähe auf uralten Rebstöcken, großteils einzeln stehend als Alberello erzogen. Sie tragen die alten Dialektnamen der Parzellen. In dieser Anbauzone nahe dem Örtchen Avola, südlicher als Tunis gelegen, hat die Nero d'Avola-Rebe ihren Ursprung. Sie hat sich über Jahrhunderte den klimatischen Bedingungen angepasst und entwickelt hier eine Finesse und Tiefe wie sonst nirgends in Sizilien.



Abbildung unverbindlich