

„Urra di Mare“

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, angenehme Säure, nachhaltig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	zu Geflügel, hellem Fleisch, gedünstetem Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalaten mit Vinaigrette
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	52 39 21

Charakteristika

Intensiv Bukett mit fruchtigen Pfirsich-, Aprikosen- und Grapefruitnote, harmonisch verbunden mit Minz- und Basilikumaromen. Ein frischer, nachhaltiger Chardonnay, bei dem Frucht und Säure perfekt harmonisieren.

Klima/Terroir

Die dicht am Naturreservat des Flusses Belice gelegenen Weinberge erstrecken sich bis ans Meer, so dass der Wein vorteilhaft durch die frischen Meeresbrisen beeinflusst wird. Der Name des Weines spiegelt sein Herkunftsgebiet wider – die Reben wachsen auf Lehmböden in Urra di Mare, Menfi bei Agrigento.

Ausbau

Im Anschluss an die Lagerung im Kelter bei 5-8°C und die anschließende Stahltankgärung bei 16-18°C reift der Wein drei Monate lang bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks und weitere vier Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Als sich im Jahr 1958 eine Gruppe sizilianischer Bauern zusammenfand um gemeinsam der wirtschaftlich schwierigen Lage und dem Preisdruck von Großproduzenten entgegen zu wirken, ahnten sie noch nicht, dass sie mit der Gründung der Cantine Settesoli den Grundstein für eine der einflussreichsten Genossenschaften des Landes legten. Heute nennt Settesoli vier Kellereien und ca. 6.000 ha Rebfläche sein Eigen und zählt zu den innovativsten Unternehmen der Mittelmeerinsel. Seit Anfang der Neunzigerjahre geben die Weinbauern auch dem ehrgeizigen Projekt „Mandarossa“, in dem die besten Weine der Winzergenossenschaft gebündelt sind, ihr Gesicht. Mandarossa steht für charakterstarke und charmante sizilianische Weine feinsten Machart.

