

„Sentiero delle Gerle“

Etna Bianco DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Carricante
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, harmonisch
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	passt zu Fischgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	52 39 23

Charakteristik

Feine Aromen mit Anklängen von gelben Früchten und Noten von weißen Blüten. Am Gaumen vollmundig und reichhaltig, mit einer gut ausbalancierten Säure und einem harmonischen Abgang.

Klima/Terroir

Die Weinberge erstrecken sich in südöstlicher Hanglage am Fuße des Ätna. Die Reben wachsen auf 100% Vulkangestein.

Ausbau

Im Anschluss an einen 25-30-tägigen Gärungsprozess bei 12-15°C reift der Wein für 13-15 Monate in Edelstahl tanks, bevor er in Flaschen gefüllt wird.

Das Weingut

Mandrarossa wurde 1999 geboren und gilt als Juwel innerhalb der Cantine Settesoli. Mandrarossa steht für ein anderes Siziliens, das innovativ ist und experimentiert. So kam es, dass Mandrarossa 2020 zwei Weine vom Ätna namens »Sentiero delle Gerle« auf den Markt brachte. Bereits 2014 fing man an, nach einem Partner am Ätna zu suchen. Die Wahl fiel auf das alt eingesessene Weingut Scilio in Linguaglossa am Nordhang, 4 Hektar Rebfläche auf 750 Meter Höhe konnten gepachtet werden. Das Mandrarossa-Team betreut das Projekt vom Weinberg bis zur Vinifikation, die ebenfalls in Linguaglossa stattfindet.

Der Name Sentiero delle Gerle (Trampelpfad der Bütten) ist untrennbar mit diesem Ort verbunden. Traditionell galten die Frauen als Hüterinnen der Weinberge am Fuße des Vulkans, sie würdigten die Reben mit mütterlicher Liebe. Jeden Tag arbeiteten sie auf dem Streifen schwarzen Landes, der dem Ätna zugewandt ist. Sie trugen rote Schürzen und blaue Kopftücher und brachten ihre Bütten ("GERLE") mit, um sie am Abend auf den kleinen Trampelpfaden ins Tal zu bringen.

