

2017 Contrada Santo Spirito Etna rosso DOC BIO

Palmento Costanzo | Sizilien

Dieser 90%ige Nerello Mascalese und 10%ige Nerello Cappuccio ist leuchtend rubinrot und reichhaltig in der Nase.

Er duftet nach roten Früchten, Kirschen und Nuancen von Gewürzen und Feuerstein. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, mit festen, gut integrierten Tanninen, lang und anhaltend mit einem angenehm mineralischen Abgang.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Grafit, Granatapfel, Oliven
Geschmack	gut eingebundene Säure, markantes Tannin, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

gegrillter Schweinebauch, Rauchfleisch, gereifter Hartkäse

Produzent

Wurzelechte Rebstöcke, biologischer Anbau, jahrhundertealte Terrassen aus Lavagestein, all das ist Palmento Costanzo. Im Jahr 2011 beschlossen Valeria und Mimmo Costanzo, einen alten Palmento zu kaufen, um ihn ökologisch nachhaltig zu restaurieren und aufzuwerten, wobei sie sich besonders auf den traditionellen Weinbau am Fuße des Ätna konzentrierten. Auf 650-780 m über dem Meeresspiegel an den Hängen des Nordhangs des Ätna in Passopisciaro liegen die Weinberge von Palmento Costanzo. 10 Hektar biologisch bewirtschaftete Weinberge erstrecken sich über jahrhundertealte Terrassen auf Böden, die reich an Mineralien aus Vulkangestein sind und den Ätna DOC-Weinen von Palmento Costanzo große Ausdrucksstärke verleihen.

Gründungsjahr	2011
Anzahl der Mitarbeiter	3
Rebfläche	10 Hektar
Rebsortenspiegel	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto

Palmento Costanzo | Contrada Santo Spirito, Passopisciaro | 95012 Castiglione di Sicilia | IT BIO 004