2021 Aitho Vino Rosso Etna DOC

Fondo Antico | Sizilien



Der Aitho Rosso von Fondo Antico trägt die Herkunftsbezeichnung Etna Rosso DOC und wird ausschließlich aus der für den Ätna typischen, autochthonen Rebsorte Nerello Mascalese gewonnen. Die Reben wachsen auf der Südostseite des Ätna in 450 m Höhe auf mineralreichen vulkanischen Sandböden. Diese Lage begünstigt eine gleichmäßige Reife, da sie ganztägig von der Sonne beschienen wird, während die Höhenlage für Frische sorgt. Der Anbau erfolgt im Kordon-Spalier-System mit einer Pflanzdichte von rund 2.600 Stöcken pro Hektar und einem Ertrag von 45 Doppelzentnern pro Hektar. Die Lese beginnt ab der dritten Oktoberdekade und erfolgt ausschließlich von Hand mit Selektion im Weinberg.

Nach der Lese werden die Trauben in kleinen Kisten angeliefert, erneut auf dem Rütteltisch selektiert und anschließend im Edelstahltank bei mittlerern Gärtemperaturen von ungefähr 25 °C vergoren. Die Maischestandzeit auf den Schalen beträgt rund 12 Tage, um Struktur und Aromen zu extrahieren. Der Ausbau erfolgt zunächst sechs Monate in leicht getoasteten Tonneaux, gefolgt von weiteren sechs Monaten in mittelstark getoasteter französischer Eiche. Anschließend reift der Wein mindestens 10 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt.

Der Aitho Rosso präsentiert sich mit leuchtend rubinroter Farbe und zeigt in der Nase ein komplexes Aromenspiel aus reifer roter Frucht, Himbeeren und Kirschen, untermalt von würzigen und leicht balsamischen Noten. Am Gaumen ist er strukturiert und elegant, mit gut eingebundenen Tanninen, einer lebendigen, aber harmonischen Säure und mineralischem Nachhall. Der lange Abgang spiegelt die vulkanische Herkunft wider und verleiht dem Wein ein klares Terroirprofil.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Himbeere, rote Kirschen, balsamische Noten
Geschmack	eingebundene Säure, grippiges Tannin, anhaltendend

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Feinhefe, Tonneaux
Trinkreife	2025-2032
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

geschmorte Kaninchenkeule, Tagliatelle mit Wildragout, Linseneintopf mit Rosmarin

Produzent

Fondo Antico ist ein Weingut im Westen Siziliens. Es ist seit Anfang 1800 im Familienbesitz, die ersten Reben wurden allerdings erst 1920 angepflanzt, davor wuchs dort hauptsächlich Weizen und Baumwolle. Ein weiterer Wendepunkt in der Geschichte des Weingutes war, als Giuseppe Polizzotti 1960 dessen Management übernahm und bis 1995 zum heutigen, modernen Weingut umstruckturierte. Giuseppe ist es wichtig die einzigartige Natur Siziliens zu bewahren und hervorzuheben, weshalb er viele autochtone Rebsorten und nur ausgewählte internationale Reben anbaut. Für den Weinbau verbindet er Tradition und lange Kenntniss des Terroirs mit modernsten Produktionstechniken. Die Böden sind geprägt vom Einfluss des Meeres und sind reich an Kalk, Steinsalz und Gips. Dadurch entstehen strukturierte, salzige und mineralische Weine.

Gründungsjahr	1920
Rebfläche	80 Hektar
Zahl produzierter Flaschen 450 000	
Rebsortenspiegel	Grillo, Inzolia, Grecanico, Zibibbo, Nero d’Avola, Perricone, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Syrah

Fondo Antico | Via Fiorame 54a | IT 91031 Misiliscemi TP