

## 2021 Mofete Etna rosso DOC

Palmento Costanzo | Sizilien

Etna rosso sind immer heimische Trauben vom Etna. Die Trauben für den 80%igen Nerello Mascalese und 20%igen Nerello Cappuccio wachsen auf schwarzem und braunem Vulkangestein mit fesigem Untergrund. So muss die Rebe kämpfen, die Erträge schrumpfen und die Konzentration in den Beeren steigt. Im Ausbau wird viel Aufmerksamkeit auf langen Schalenkontakt gelegt, um die Typizität des Terroirs des Ätna zu bewahren. Im Glase zeigt sich der Mofete rosso hell rubinrot mit Noten von wilden Kräutern, Rosen und Vulkanasche. Am Gaumen ist er ausgewogen, mineralisch und elegant, ohne dabei jedoch die saftige Trinkigkeit einzubüßen.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	granatrot
<b>Duft</b>	Flieder, Leder, Preiselbeeren
<b>Geschmack</b>	gut eingebundene Säure, würziges Tannin, elegant

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2024-2030
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

Rauchfleisch, Salzfleisch, Fleischravioli

### Auszeichnungen

3 Gläser Gambero rosso | Mofete 2021

### 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.

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

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