

2022 Mofete Etna bianco DOC

Palmento Costanzo | Sizilien

Die Trauben für die 70%igen Carricante und 30%igen Catarratto wachsen auf vulkanischen Sanden und werden Ende September von Hand gelesen und mit wilden Hefen spontan vergoren. Danach reife der Mofete Bianco 4 Monate auf der Feinhefe und weitere 2 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Er zeigt sich strohgelb im Glas und verströmt ein duftendes Bukett mit ausgeprägten Zitrus- und Mineralnoten. Am Gaumen ist er lebhaft, frisch und schmackhaft mit leichten Kräuternoten. Speiseempfehlung Ein hervorragender Begleiter für Gemüse in jeder Form und leichte Fischgerichte.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Feuerstein, Grapefruit, Zitrus
Geschmack	gut eingebundene Säure, elegant, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Feinhefe
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Thunfischtatar, Garnelen in Knoblauch, Hummer

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