

2024 Aitho Vino Bianco Etna DOC

Fondo Antico | Sizilien

Der Aitho Bianco von Fondo Antico stammt aus der Appellation Etna Bianco DOC und wird zu 100 % aus der autochthonen Rebsorte Carricante erzeugt. Die Reben wachsen auf der Südostseite des Ätna in 450 m Höhe in einem Mikroklima, das von hoher Sonneneinstrahlung und frischer Höhenluft geprägt ist. Die Böden bestehen aus vulkanischen Sanden, die Wärme speichern und für eine markante Mineralität sorgen. Die selektive Lese findet ab der dritten Septemberdekade ausschließlich von Hand statt. Nach der Lese werden die Trauben in temperaturkontrollierten in Edelstahltanks bei 14 bis 16 °C vergoren, um Frische und Primäraromen zu bewahren. Anschließend reift der Wein für sechs Monate im Edelstahl auf der Feinhefe mit regelmäßiger Batonnage. Dies sorgt für zusätzliche Textur und Struktur. Danach folgt eine Flaschenreife von vier Monaten, bevor der Aitho bianco in den Verkauf kommt.

Im Glas präsentiert sich der Carricante Aitho Bianco in strohgelber Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase dominieren frische Zitrusnoten, ergänzt durch weiße Blüten und feine Anklänge tropischer Früchte. Am Gaumen verbindet er eine klare, salzige Mineralität mit lebendiger Säure und einer cremigen Textur aus dem Hefelager. Der Abgang ist präzise, anhaltend und trägt die unverkennbare vulkanische Signatur des Ätna.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	weiße Blüten, Zitrone, Ananas
Geschmack	komplex, angenehm, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2025-2029
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

roher Fisch, Austern, leichte Vorspeisen

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 umstrukturierte. 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