



Sicilia DOC

Cusumano Alta Mora Etna Rosso 2023

CHF 19.90

 75cl
 14%
 Sicilia
 Nerello Mascalese
AN 8428723

Degustationsnotiz

Im Bouquet Zwetschgenkonfitüre und reife Waldbeeren, dunklen Kirschen, Zwetschgen und Pflaumen. Am Gaumen füllig, dicht, mit weichen Tanninen und einer schönen Frucht- und Kräuteraromatik.

Herstellung

15 Tage Maischestandzeit bei 28° C, danach Fermentation im Edeltank und Ausbau im Barrique

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Leichte Pastagerichte, grilliertes Gemüse mit Lamm oder Rind oder einem Risotto.

Produzent

Cusumano am Ätna: Neue Kellerei, alte Rebberge – so könnte man das Projekt der beiden Brüder Alberto und Diego Cusumano beschreiben. Und was die beiden dort aus den Böden und den Reben herausholen, das

gilt in Sizilien bereits jetzt als Benchmark für den modernen Qualitätsweinbau Siziliens.

Die Brüder haben sich 18 Hektaren an Filetstücken in fünf verschiedenen Lagen am Ätna gesichert und zwar in Guardiola, Feudo Di Mezzo, Solicchiata, Pietramarina und Verzella. Die Rebberge liegen ab 650 bis 1100 Meter über dem Meer. Die Cusumanos sind bekannt für ihre Begeisterung und Leidenschaft zu ihrer Heimat und dafür, dass sie auch grosse Fans der autochthonen Rebsorten Siziliens sind. So erstaunt es nicht, dass sie bei Alta Mora praktisch ausschliesslich mit den beiden – natürlich autochthonen – Rebsorten Nerello Mascalese und Carricante arbeiten.

Region

Die Weinbauregion Sizilien kann auf eine vielfältige Tradition zurückschauen, so betrieben hier von den Griechen über die Normannen und Franzosen bis hin zu den Briten Weinbau. Die grösste Insel des Mittelmeers besticht durch ein breites Spektrum an klimatischen Bedingungen, die einen hochwertigen Weinbau auf den insgesamt 100'000 Hektaren zulassen. Hauptsächlich werden hier die Rebsorten Nero d'Avola, Nerello Mascalese und Inzolia angebaut.