

„Sentiero delle Gerle“

Etna Rosso DOC, Mandrarossa, Sizilien, Italien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Nerello Mascalese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	ausgewogen, elegant, frisch
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	passt zu geschmortem und gebratenem, roten Fleisch und Aufschnitt
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	50 08 44

Charakteristik

Komplexe Aromen von Johannisbeere, Brombeere, Pflaume, Gewürzen und Kaffee. Am Gaumen körperreich und gut ausbalanciert mit eleganten Tanninen und einer milden Frische. Langanhaltender Abgang.

Klima/Terroir

Die Weinberge erstrecken sich in südöstlicher Hanglage am Fuße des Ätna. Die Reben wachsen auf 100% Vulkangestein.

Ausbau

Im Anschluss an eine 10-12-tägige Maischegärung bei 25-27°C reift der Wein für 10-12 Monate zum Teil in Edelstahl tanks und zum Teil in Holzfässern aus französischer Eiche.

Das Weingut

Mandrarossa wurde 1999 geboren und gilt als Juwel innerhalb der Cantine Settesoli. Mandrarossa steht für ein anderes Siziliens, das innovativ ist und experimentiert. So kam es, dass Mandrarossa 2020 zwei Weine vom Ätna namens »Sentiero delle Gerle« auf den Markt brachte. Bereits 2014 fing man an, nach einem Partner am Ätna zu suchen. Die Wahl fiel auf das alt eingesessene Weingut Scilio in Linguaglossa am Nordhang, 4 Hektar Rebfläche auf 750 Meter Höhe konnten gepachtet werden. Das Mandrarossa-Team betreut das Projekt vom Weinberg bis zur Vinifikation, die ebenfalls in Linguaglossa stattfindet.

Der Name Sentiero delle Gerle (Trampelpfad der Bütten) ist untrennbar mit diesem Ort verbunden. Traditionell galten die Frauen als Hüterinnen der Weinberge am Fuße des Vulkans, sie würdigten die Reben mit mütterlicher Liebe. Jeden Tag arbeiteten sie auf dem Streifen schwarzen Landes, der dem Ätna zugewandt ist. Sie trugen rote Schürzen und blaue Kopftücher und brachten ihre Bütten ("GERLE") mit, um sie am Abend auf den kleinen Trampelpfaden ins Tal zu bringen.

