



"CALA IANCU", IGP TERRE SICILIANA BIANCO

Il Mortellito, Sizilien

2024



Reife Steinfrucht, Orangenblüte, Zitrus, Safran und leichte Nussigkeit. Strukturiert und erfrischend mit der für Dario typischen leicht salzigen Mineralik und belebter Säure.

Die Reben im Vale di Noto wachsen vorwiegend auf sandigem Kalkstein. Der "CALA IANCU" besteht zu 90% aus der Grillo- und 10% aus der Catarratto-Traube. Präzis, energiegeladen und mit einer unglaublichen Frische versetzt "CALA IANCU" einen direkt an die Küste Siziliens. Die Aromenvielfalt wird durch die packender Säure und die salzig-mineralischen Anklänge in treffender Harmonie abgerundet, während zugleich der Trinkfluss und die Vorfreude auf das nächste Glas steigt.

Land / Region:	Italien / Sicilia
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Grillo, Catarratto, Weitere lokale Rebsorten
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Kalkstein, Sand, Lehm
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Individuell, siehe entsprechender Wein
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Branzino im Salzmantel, Pasta ai capperi, Schiacciata siciliana, Apéro



IL MORTELLITO, DARIO SERRENTINO



Dario wurde nach dem Studium schnell klar, dass es ihn zurück in die Natur zieht und er seiner Leidenschaft nachgehen will. Er folgte den Spuren seiner Urgrosseltern, die schon vor Jahrzehnten im Val di Noto Trauben, Oliven und Mandeln anpflanzten und wurde folgedessen Weinbauer. Naturnah und mit viel Handarbeit bringt er ausgesprochen frische Weine mit einer unerwarteten Leichtigkeit und viel Charakter hervor, die das Terroir, seine Fähigkeiten als Winzer und seine Leidenschaft widerspiegeln.

Mitte der 2010er Jahre gründete Dario Serrentino im Südosten Siziliens das Weingut 'Il Mortellito' - eine Anlehnung an die Myrtensträucher, die früher in der Region wuchsen. Dabei entschied er sich bewusst auf einen traditionellen Ansatz, der die Trauben, die Böden und den respektvollen und schonenden Umgang mit der Natur ins Zentrum stellt. Dario arbeitet in seinen Reben und im Keller biologisch zertifiziert, mit biodynamischen Ansätzen und verzichtet auf chemische Fungizide und Pestizide. Stets bestrebt so wenig wie möglich, doch so viel wie nötig in den Reben und bei der Weinbereitung einzugreifen und im Einklang mit der Natur zu arbeiten. Seine Reben wachsen im Val di Noto in unmittelbarer Nachbarschaft des Naturreservates Vendicari auf vorwiegend sandigen Kalkböden. Hier kreuzt sich der feuchte Levante Wind vom östlichen Ionischen Meer mit dem trockenen Ponente Wind aus dem südlichen Mittelmeer und wirkt trotz hohen Temperaturen mildernd. Die Meereswinde bringen eine unverkennbare Salzigkeit in die Reben und fördert deren Gesundheit. Geerntet wird von Hand, vergoren wird spontan und im Keller verzichtet er auf Holzfässer. So bringt er eigenständige und energiegeladene Weine mit viel Tiefgang und Persönlichkeit hervor, die gekonnt die natürliche Charakteristik des Terroirs aufzeigen.