Occhipinti

"PT" Pettineo Vino di Contrada IGT Sicilia

, 750 ml

Italy,

9911202100

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Aubergine aus dem Ofen mit Kräuterpesto

Brasato vom Rind mit Kartoffel-Parmesan-Püree und getrockneter Spitzpaprika

Rote Bete-Carpaccio und Gorgonzola mit gerösteten Jakobsmuscheln und Walnuss

Tasting review

by Marian Henß on 09.02.2025

Info:

In dieser Parzelle stehen 70 Jahre alten Frappato-Reben. Der Vorbesitzer hat einen zentral gelegenen alten Baum als Ausrichtung der Reihen innerhalb der Parzelle gewählt. Der Aufbau der Parzelle ist einzigartig. Die Rebenstehen hier knapp 200m über Meereshöhe. Im Boden findet man roten Sand sowie reichlich Tuffstein darunter.

In der letzten Septemberwoche wurde hier 2022 gelesen.

In Zementtanks wird mit natürlichen Hefen vergoren. Ganze 20 Tage bleibt die Maische im Kontakt mit dem Most – also auch während der Gärung. Abschließend reifen die Weine für 20 Monate in ovalen 20hl-Zementtanks.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit hellen und strahlenden Elementen

Nase:

PT wirkt voller Finesse und einem leisen Auftritt. Neben den anderen beiden Lagen dieser Serie weist PT für mich die größte Spannung und Tiefe auf.

Frucht und Würze stehen im Einklang. Sauerkirche und Schattenmorelle mit einem Hauch Himbeere sowie nicht perfekt gereiften Brombeeren. Duch letztere kommt etwas herbes, grünes hinzu. Er bietet viele glatte, steinige und kühle Elemente. Die Kräuteraromen zeigen sich im Hintergrund. Geäst und Waldboden sorgen für Tiefgründigkeit. Wacholder, Piment und Pfeffer kommen leise daher. Rosmarin, Thymian und Pinienhaine drücken ihm noch ordentlich ihren Stempel auf. Eine leichte Schärfe bildet sich noch im Verlauf der Nase.

Gaumen:

Der PT weist ein feinkörniges, strukturiertes Tannin auf. Seine Säure baut sich langsam, aber akribisch auf. Bei angenehmer Adstringenz fordert dies uns heraus. Geradlinig und straff. Er wirkt animierend und regt den Speichelfluss an. Bei hoher Eleganz würde man hier deutlich eher „cool climate“ verordnen. Er streckt sich skelettiert und karg in die Länge. Durch das Tanningerüst wird die Frucht mit reichlich Ecken und Kanten versorgt. Hintenraus zeigt sich dann die feine, würzige Aromatik. Die Aromen bleiben leise und subtil. Dennoch gelingt es den etherischen Nuancen Frische und Lebendigkeit zu hinterlassen.