I Vigneri di Salvo Foti

Vinupetra Rosso DOC

, 750 ml

Italy,

9911204063

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Tagine mit Zucchini und Aubergine

Gegrillter Schwertfisch mit Peperonata

Tacos mit mexikanischen Carnitas

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 12.07.2026

Dieser Rotwein vom Ätna mit DOC-Qualität stammt aus dem Weinberg Calderara im Bezirk Porcheria. Hier wachsen auf 700 m ü. M. die autochthonen Rebsorten Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante und Francisi. Der Weinberg mit einer Fläche von gerade einmal 0,5 ha ist mit Reben mit einem Durchschnittsalter von über 100 Jahren im Alberello-Etneo-Erziehungssystem bestockt, die Pflanzdichte liegt bei 10.000 Stöcken je Hektar. Die Kultivierung der Weinberge erfolgt von Hand, wobei ausschließlich natürliche Produkte zum Einsatz kommen. In der Vinifizierung wird auf Temperaturkontrolle, Filtration und den Einsatz künstlicher Hefen verzichtet. Abstich und Abfüllung erfolgen nach den Mondphasen.

Farbe:
Transparentes Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Nase:
Ätna-Geruch, so könnte man die Nase des 2024 Vinupetra Rosso von I Vigneri di Salvo Foti zusammenfassen. Die reife rote Steinfrucht nach Kirschen und runden Pflaumen sowie Beerenfrüchte wie Maulbeeren, Himbeeren und Brombeeren werden ätherisch überbaut vom Duft nach Orangenblüten und etwas Zeste. Das würzige Fundament bilden Aromen nach Sandelholz, milden Gewürzen wie schwarzem Pfeffer, Piment und Nelke.

Mund:
Im Antrunk kraftvoll und saftig mit extraktreicher dunkler Frucht und würzigem Nachhall. Die Gerbstoffe zeigen sich feingliedrig und engmaschig, verleihen ihm seinen aparten Grip, der die Fruchtfülle zäumt und in phenolisch flankierte, gerade Bahnen lenkt. Die reife Säure leuchtet sanft und wohlig im Hintergrund wie ein knisterndes Kaminfeuer und verbindet alles zu einem großen Ganzen. Trotz seines mediterranen, warmen Charakters behält er seine transparente Seidigkeit mit feiner Würze im langen, fruchtbetonten Nachhall.