Marco de Bartoli

Rosso di Marco, Pignatello IGP

, 750 ml

Italy,

9911206119

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Sfincione

Arancini mit schwarzem Reis und Sepia

Arancini mit Ragù

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 12.07.2026

Der Rosso di Marco wird aus 100 % Pignatello-Trauben hergestellt. Die Sorte ist auch bekannt als Perricone, eine traditionelle schwarze Traube aus Siziliens wildem Westen. Nurmehr 228 Hektar sind derweil mit der Sorte bestockt, die vornehmlich in Cuvées denn reinsortig anzutreffen ist. Ihr Name leitet sich ab von den sogenannten „pignatiddare“, den roten Böden der Provinz Trapani, aus der auch die traditionellen Terrakotta-Kochtöpfe „pignatte“ hergestellt werden.
Die Anlage für diesen Wein wurde Ende der 90er Jahre sowie in den ersten Jahren der 2000er mit 3.500 Stöcken pro Hektar im Guyot-System gesetzt. Die Trauben werden von Hand gelesen und selektiert, im Stahl eingemaischt und spontan vergoren. Anschließend reift der Wein in französischer Tronçais-Eiche und auf der Flasche.

Farbe:
Transparentes, doch kräftiges Rubinrot.

Nase:
Der 2023 Rosso di Marco von Marco de Bartoli ist ein Solitär des ansonsten ausschließlich weiß arbeitenden Betriebes. Die frische rote Frucht erinnert an Waldhimbeeren und Brombeeren und hat gleichzeitig herbe Elemente, die an Preiselbeeren und Holunder erinnern. Der Wein ist klar auf Frucht gebaut, etwas dunkle Aromatik nach dunklem Tabak oder warmem Waldboden erdet ihn mit sublimem Bass. Zwingend kühl servieren.

Mund:
Der Rosso di Marco hat ein rotes Rennauto auf dem Etikett. Das steht zum einen für de Bartolis lebenslange Leidenschaft für Rennautos als auch für den avisierten Charakter des Weines: schnell reinlaufen soll er als freudvoller Erfrischer. Gewachsen im warmen Westen Siziliens setzt de Bartoli nicht auf Muskeln, sondern auf Finesse, Frucht und Freude am Trinken. Saftig-herbe Frucht, die polierten Gerbstoffe säumen den Zungenrand und lassen ihn auch leicht temperiert bella Figura machen.