# I Vigneri di Salvo Foti

## *Aurora Bianco Caselle DOC*

**2025, 750 ml**

**Italien, Sizilien**

**9911204060**

**Carricante, Minnella**

**Alkoholgehalt:** 11,5 %




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Panelle im Pannini

Gebratene Sardinen mit Zitrone und Petersilie

Gegrillte Salsiccia mit Fenchel und Zitrone

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.07.2026

Die Trauben für den Aurora wachsen in der Contrada Caselle in der Gemeinde Milo an der Ostflanke des Ätna auf 750 m über dem Meeresspiegel. Deklariert als Ätna Bianco Superiore besteht er aus 90 % Carricante und 10 % Minnella bianca.
Der Name Aurora bezeichnet am Ätna den kleinen, anmutigen Schmetterling, der auch auf dem Etikett abgebildet (und vom Aussterben bedroht) ist. Daher werden alle Arbeiten im Weinberg ausschließlich von Hand und mit natürlichen Präparaten durchgeführt. Die Bewegung des Weines und dessen Abfüllung erfolgt per Schwerkraft nach den Mondphasen. Der Weingarten wurde 2010 und 2015 mit einer Dichte von 7.800 Stock/ha im Albarello mit Kastanienpfählen gesetzt. Gelesen in der zweiten Oktoberhälfte werden die Trauben direkt gepresst und anschließend für ca. 30 Stunden sedimentiert. Die Vergärung erfolgt spontan mit einem Pied de Cuve im Edelstahl. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei ca. 10.000 Flaschen.

**Farbe:**
Strohgelb, strahlend und klar.

**Nase:**
Der 2025 Aurora bianco Caselle von Salvo Fotis I Vigneri ist Jahr für Jahr eine Bank: Er verbindet stets die aparte, leicht rezente Frucht der Carricante mit einer gewissen Ruhe und Erdung, die in Noten nach lang gezogenem Tee ihre Balance findet. Kamille wechselt mit Kräutern, dann wieder Zitruszesten, Limette und Orangenblüten sowie salinen Noten nach nassem Stein und der steten Brise vom Mittelmeer.

**Mund:**
Die Ruhe der Nase kondensiert am Gaumen jedoch stets in einem unwiderstehlichen Schluckreiz, der das Glas rasant nachschenken lässt. Die Textur ist cremig mit feinem Schmelz, verharrt aber keinesfalls in gemächlicher Gefälligkeit, sondern wird befeuert von einer äußerst vitalen Säure, die ihn am Gaumen vibrieren lässt wie einen Zitteraal. Die herbe Phenolik lenkt alles in gerade Bahnen, was seinen Fluss nur umso mehr beschleunigt.