Tenuta di Castellaro

Nero Ossidiana IGT

2018, 750 ml

Italien, Sizilien

9911203045

Korinthianki, Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pasta mit Brokkoli, Kapern, Kirschtomaten und Knoblauch-Croûtons

(Gemüse & Vegetarisch)

Stubenküken auf Tagliatelle mit Nuss-Pesto und Marsala-Safran-Sauce

(Geflügel)

Involtini alla siciliana (Kalbsröllchen) gefüllt mit gehackten Mandeln, Rosmarin, Lorbeer und Pecorino

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.07.2022

Info zum Wein:

Die Cuvée aus 90 % Corinto und 10 % Nero d'Avola ist gewachsen auf 350 m Höhe auf vulkanischem und sandigem Boden. Spontangärung in Holzfässern für ein Jahr, anschließende Stabilisierung in Stahltanks. Abgefüllt wurde ungeschönt und unfiltriert.

Farbe:

Gedecktes Kirschrot mit zarten ziegelroten Reflexen.

Nase:

Der 2018er Nero Ossidiana ist eine sehr schön ausgereifte Rotweincuvée, die nach reifen Waldhimbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren und Pflaumenmus duftet. Ummantelt ist der fruchtige Duft von rauchigen Noten, die an hellen Tabak, Zedernholz, frisch geschroteten Pfeffer und gegrilltes Fleisch erinnern. Ein Hauch Schokolade ist auch zugegen – ein wahrlich charmanter Sizilianer mit Finesse.

Gaumen:

Auf der Zunge verwöhnt er mit viel Frucht, anregender Säure, druckvoller Mineralität und einer feinkörnigen und zugleich noch angenehm fordernden Tanninstruktur. Perfekter Begleiter bodenständiger, schmackhafter, intensiver, italienisch inspirierter Küche.