



I Vigneri di Salvo Foti

Aurora Bianco Caselle DOC



2024, 750 ml



Italien, Sizilien



9911204059



Carricante, Minnella

Alkoholgehalt:

11,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Dekantiert nicht zu kalt aus einem großen Glas genießen.

Zitronen Risotto mit Thymian (vegetarisch)

Mit Orange und Estragon gebeizter Thunfisch

Lachsfilet in Miso-Limetten-Marinade und grüne Bohnen Kerne

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.09.2025

Info zum Wein:

AURORA, das heißt, Alba, ist auch der Name eines kleinen und hübschen, einheimischen Schmetterlings, der vom Aussterben bedroht ist, im Hintergrund der Ätna.

Die Parzelle liegt in der Gemeinde Milo - Ätna Ost auf 750 Metern Höhe, Carricante 90 % und Minnella bianca 10%

Vulkanisches Land, sandig hohem Anteil von Ripiddu (Lapilli und Bimsstein Vulkan)

Info zum Ausbau:

Ernte Anfang Oktober, direktes Pressen ganzer Trauben mit statischer und natürlicher Mostklärung für ca. 30 Stunden, Zugabe von einheimischen Hefen, Vergärung im Stahltank, minimale Filtration und Schwefelzusatz während der Abfüllung Ende April/Anfang Mai.

5500 Liter Ertrag pro Hektar, 10.000 Flaschen

Farbe:

Zartes, elegantes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Aurora Bianco betört den Verkoster unmittelbar in der Nase mit heller Frucht, wie Birne, Honigmelone, Zitronenabrieb, Lindenblüte, Verveine, Heu und Anis.

Das mediterrane Lebensgefühl in Reinkultur breitet sich mit großer Lebendigkeit und tiefem mineralischem Ausdruck aus und animiert zum Verkosten ungemein.

Gaumen:

Erfrischend, mineralisch, druckvoll und zugleich belebend animiert er den Gaumen, noch lebendiger als in den Jahren zuvor mit lediglich 11,0 Vol%. Die helle Frucht ist eingefasst in eine animierende Säure und feinherbe Grapefruitnoten sowie einen feinen Gerbstoff im langen Nachhall. Ein besonderer Weißwein, der sizilianische und mediterrane Lebenskultur in vollem Ausdruck widerspiegelt, von einem Meister des sizilianischen Weines Salvo Foti.