Marco de Bartoli

Metodo Classico "Terzavia" Brut Nature DOC

2022, 750 ml

Italien, Sizilien

Spumante

9911206107

Grillo

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	7.4 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Panelle

Calamari Fritti

Frittierte Kutteln

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.04.2025

Terzavia bedeutet so viel wie „der dritte Weg“ und ist nach dem Marsala und trockenem Grillo die dritte Interpretation, die Dynamik der Insel aufzunehmen und die Rebsorte auf ein völlig neues Niveau zu heben – französische Tradition mit sizilianischer Persönlichkeit. Hergestellt nach traditioneller Methode besteht dieser Spumante zu 100?% aus Grillo und wurde non dosé gefüllt.
Die Trauben für diesen Schaumwein werden ab der zweiten Augustwoche gelesen, manuell selektiert und anschließend gekühlt. Es folgt eine direkte, sanfte Pressung der ganzen Trauben, und nach einer natürlichen Dekantierung des Mostes beginnt die Gärung mit natürlichen Hefen in Edelstahltanks. 20?% der Trauben werden in französischer Eiche bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Tirage erfolgt mit frischem Most anstelle von Zucker, anschließend reift der Wein für mindestens 18 Monate auf der eigenen Hefe.

Farbe:
Helles Strohgelb mit silbernem Rand und steter Perlage.

Nase:
In der Nase verbindet der Terzavia Brut von Marco de Bartoli eine zarte Oxidation mit feinem Backwerk und subtiler Frucht, umweht von einer warmen, mediterranen Brise. Die Aromen frischer Roggensauerteigbrotrinde verbinden die dezenten Autolysenoten mit zarter Oxidation, die im fermentierten Charakter des Brotes reflektiert. Der warme Abendwind weht sanft mit saliner Brise über eine Schale frischen Obstes mit Khaki, Mandarinen und Pfirsichen. Das Roggenbrot ist frisch gebuttert und mit Salzkristallen aus Trapanis Salinen bestreut.

Mund:
Mit feinperligem Mousseux im Antrunk hält der Gaumen weitaus mehr, als die Nase verspricht. Die leicht oxidative Note wird ergänzt durch geröstete Mandeln, dazu kommt etwas Salzbutter, denn das Sauerteigbrot ist zwischenzeitlich geröstet und hat einen goldbraunen Schimmer. Die reduzierte Frucht zeigt sich extraktreich und fügt die Bestandteile dieses zunächst außergewöhnlich wirkenden aromatischen Konglomerats harmonisch zusammen. Etwas Jod, eine anregend herbe Phenolik und sein fruchtbetonter Kern lassen ihn ebenso wie die schlanken 11,5?% zügellos nachschenken.