I Vigneri di Salvo Foti

Radica Rosso IGT

2025, 750 ml

Italien, Sizilien

9911204064

Grenache

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Caponata

Lotte mit süß geschmorten Tropea-Zwiebeln im klaren Tomatenfond mit Basilikumöl

Geschmortes Kaninchen mit Tomaten, Oliven und Süßholz

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Die Trauben für den Radica stammen aus dem Vincenzo Vineyard, der Fotis gleichnamigem Großvater gewidmet ist. Die alten Buschreben haben ein durchschnittliches Alter von 100 Jahren und wachsen auf 1.010 Metern ü. NN. in der Contrada Tartaraci in Bronte mit nordwestlicher Exposition. Der Radica ist ein 100%iger Grenache. Die handgelesenen Trauben werden in alten, offenen Tonneaux ca. eine Woche semi-carbonique vergoren. Anschließend werden die Trauben gepresst und mit dem Wein zusammengeführt. Die Reifung in Stahltanks dauert etwa sechs Monate. Der Wein wird vor der Füllung grob filtriert.

Farbe:
Helles, transparentes Kirschrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:
Der 2025 Radica Rosso von Salvo Fotis I Vigneri scheint in der Nase fast zu bersten vor knalliger roter Frucht: Eine Deklination von rund 54 Kirscharten wird flankiert von Brombeeren, Roter Grütze, Waldbeeren und ein bisschen Bussi-Bär-Stangeneis. Quietschfidel und freudvoll hat er ein einladendes Naturell und lässt den Becher schnell füllen.

Mund:
Am Gaumen ist er erfreulich seriös, ohne dabei sein fröhliches Wesen einzubüßen, im Gegenteil. Die super saftige Frucht wird geframt von seidigem Gerbstoff, der ihm Kontur und seinen straffen Scheitel verleiht. Trotz seines transparenten Gesamtauftritts hat er neben der Frucht einen sublimen Tiefgang sowie eine dunkle Facette. Die filigrane Säure pulsiert leise im Hintergrund und begleitet ihn sanft ins kirschrote, feinfruchtige Finale. Eine magische Hochlagen-Grenache von der dunklen Seite des Ätna.