



LAMORESCA ROSATO (FRAPPATO, NERO D'AVOLA) ROSATO IGP TERRE SICILIANE, BIO

Lamoresca, Filippo Rizzo, Sizilien

2024



Ein intensiv fruchtiger und weiniger Rosé mit Noten von Pfingstrosen, Waldbeeren und mediterranen Gewürzen. Mit reichlich Struktur und frischer Säure, mit intensiven Fruchtaromen im langen Abgang.

Kräftiger Rosé aus dem wilden Hinterland in der Nähe der Stadt Caltagirone, gewachsen auf vorwiegend sandigen Böden. Der Wein besteht zu 50 Prozent aus Nero d'Avola, 40 Prozent aus Frappato und knappe 10% aus dem weissen Moscato di Noto der dem Weine seine florale Note verdankt. Gemeinsam für 3 bis 4 Stunden auf den Traubenschalen mazeriert und dann im Stahltank ausgebaut. Ein perfekter Begleiter mediterraner Apéros & Vorspeisen.

Land / Region:	Italien / Sicilia
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Frappato, Nero d'Avola, Moscato di Noto
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Sand
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad



LAMORESCA

Filippo Rizzo und seine Frau Nancy lernten sich vor über einem Jahrzehnt kennen, als Filippo ein kleines Restaurant in Belgien besass und betrieb. Damals gehörte Filippo zu den ersten, die über natürliche Weine sprachen und diese auch ausserhalb von Paris servierten. Er beschloss in sein Land zurückzukehren und Winzer zu werden. Filippo ist skeptisch gegenüber Dogmen und versucht einfach, den besten Wein herzustellen, der jeder Jahrgang erlaubt.

Mit einem knappen Betrieb von 11 Hektar, von denen 4 mit Weinreben bebaut sind, haben Filippo und Nancy das winzige Landgut Lamoresca von Grund auf aufgebaut. Während er seine eigenen Olivenhaine und Weinreben wiederbelebte, verbrachte Filippo mehrere Jahrgänge mit seinem Kameraden und Weinbaukollegen Frank Cornelissen, um hoch oben an den Hängen des Ätna Wein herzustellen. Lamoresca ist das einzige Weingut auf einer Fläche von etwa 50 Quadratkilometern, und Filippo und sein Mitarbeiter Gaetano bearbeiten das Land endlos von Hand. Lamoresca befindet sich im südlichsten Zipfel der Provinz Catania, zwischen Ätna und Gela an der Südküste, auf ungefähr 450 Meter über dem Meeresspiegel. Das Gebiet weist eine Kombination aus tief verdichteten Sandsteinböden auf, die mit kalkhaltigem und eisenhaltigem Ton vermischt sind. Die alten Rebstöcke sind eine Mischung aus Nero d'Avola, Grenache und Nerocapitano (Frappato) für die Rotweine, und der äusserst seltene Vermentino Corso und etwas Rosso für die Weissweine, die alle ohne jegliche chemische Mittel oder Pestizide bearbeitet werden. Es gibt ziemlich dramatische Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, was ein echter Segen in diesem typisch mediterranen Klima ist. Die Weine werden auf natürliche Weise ohne Temperaturkontrolle vergoren, und während des gesamten Prozesses wird überhaupt kein Schwefel verwendet. Die Weine sind urwüchsig, extrem präzise und klar. Feine Aromenausprägung, Balance und Tiefe. Eigenständig und aussergewöhnlich!