



LAMORESCA ROSSO IGP TERRE SICILIANE

Lamoresca, Filippo Rizzo, Sizilien

2019



Sonne und Kräuterwürze pur. Urwüchsig, kraftvoll und elegant zugleich.

Eine Selektion der besten Trauben aus einem Weingarten mit hoher Pflanzdichte (7000/ha), Mazeration über 30 Tage, Malolaktische Gärung auf den Schalen - danach Ausbau 12 Monate im Zementtank. Das Flaggschiff des Weingutes schlechthin, kraftvoller Süditaliener, aber im Vergleich zu anderen Weinen aus dem Süden mit einer einzigartigen Eleganz und feinen Aromenausprägung gesegnet. Sonne und Kräuterwürze!

Land / Region:	Italien / Sizilien
Farbe:	rot
Traubensorte:	Frappato, Nero d'Avola, Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Peperonata, Caponnata, Pasta mit Auberginen und Pecorino



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!