



MOSCATO SECCO "VIARIA", IGP TERRE SICILIANA BIANCO

Il Mortellito, Sizilien

2024



Pfirsich, Zitrus, weisse Blüten, Orangeblüte, Honigmelone und exotische Früchte. Trocken mit einer frischen Säure und einer maritimen Salzigkeit.

Dario gelingt mit dem "VIARIA" einen unglaublich trinkigen, trockenen Mosacto di Noto mit subtiler Fülle und vibrierender Säure. Er ist weder kitschig noch aufdringlich und dennoch bringt er eine packende Aromenvielfalt in Harmonie ins Glas. Der leicht salzige Abgang lässt einen in Erinnerungen an Sizilien und das Meer schwelgen und lädt ein zum nächsten Schluck. Die Reben des für die Region typischen Moscato di Noto wachsen auf vorwiegend sandigen Kalkböden, werden biologisch bewirtschaftet und stets von Hand geerntet. Nach einer kurzen Maischezeit wird er spontan vergoren und dann im Edelstahl ausgebaut. Perfekt an heißen Sommertagen, aber auch als Begleitung zu asiatischen Speisen eignet er sich bestens.

Land / Region:	Italien / Sicilia
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Moscato di Noto, Weitere lokale Rebsorten
Alkohol in %:	11.5
Böden:	Kalkstein, Sand, Lehm
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarike:	Levantinische Küche, Süßkartoffel Curry, Sushi, Schiacciata siciliana



IL MORTELLITO, DARIO SERRENTINO

Dario wurde nach dem Studium schnell klar, dass es ihn zurück in die Natur zieht und er seiner Leidenschaft nachgehen will. Er folgte den Spuren seiner Urgrosseltern, die schon vor Jahrzehnten im Val di Noto Trauben, Oliven und Mandeln anpflanzten und wurde folgedessen Weinbauer. Naturnah und mit viel Handarbeit bringt er ausgesprochen frische Weine mit einer unerwarteten Leichtigkeit und viel Charakter hervor, die das Terroir, seine Fähigkeiten als Winzer und seine Leidenschaft widerspiegeln.

Mitte der 2010er Jahre gründete Dario Serrentino im Südosten Siziliens das Weingut 'Il Mortellito' – eine Anlehnung an die Myrtensträucher, die früher in der Region wuchsen. Dabei entschied er sich bewusst auf einen traditionellen Ansatz, der die Trauben, die Böden und den respektvollen und schonenden Umgang mit der Natur ins Zentrum stellt. Dario arbeitet in seinen Reben und im Keller biologisch zertifiziert, mit biodynamischen Ansätzen und verzichtet auf chemische Fungizide und Pestizide. Stets bestrebt so wenig wie möglich, doch so viel wie nötig in den Reben und bei der Weinbereitung einzutreten und im Einklang mit der Natur zu arbeiten. Seine Reben wachsen im Val di Noto in unmittelbarer Nachbarschaft des Naturreservates Vendicari auf vorwiegend sandigen Kalkböden. Hier kreuzt sich der feuchte Levante Wind vom östlichen Ionischen Meer mit dem trockenen Ponente Wind aus dem südlichen Mittelmeer und wirkt trotz hohen Temperaturen mildernd. Die Meereswinde bringen eine unverkennbare Salzigkeit in die Reben und fördert deren Gesundheit. Geerntet wird von Hand, vergoren wird spontan und im Keller verzichtet er auf Holzfässer. So bringt er eigenständige und energiegeladene Weine mit viel Tiefgang und Persönlichkeit hervor, die gekonnt die natürliche Charakteristik des Terroirs aufzeigen.