Contrada Guardiola 2024

Im Glas zeigt sich ein klares Rubinrot mit funkelnden Reflexen. In der Nase verbinden sich Aromen von Sauerkirsche, Granatapfel, Lavagestein und mediterranen Kräutern. Am Gaumen wirkt der Wein schlank und gespannt mit präziser Säure, feinem Tannin und salziger Mineralität im langen Nachhall.

Produzent	Passopisciaro
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2039 - 2049
Traubensorten	Nerello Mascalese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	324018
Passt zu	Kalbfleisch, Trüffel, Risotto



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen und nach Reife selektiert. Nach sorgfältiger Selektion im Weinberg und im Keller erfolgt die spontane Gärung mit Naturhefen in Stahl oder Zement. Sie dauert etwa 15 Tage mit sanftem Unterstoßen des Tresterhuts. Der Wein reift rund 18 Monate in großen Holzfässern und etwas Beton.

Terroir

Contrada Guardiola liegt auf etwa 800 bis 1.000 Metern Höhe an der Nordflanke des Ätna. Es ist eine der höchsten Lagen des Weinguts mit alten Reben auf steinigen Lavaböden und kühlem Mikroklima. Die Weinberge sind steil und karg, durchzogen von Basalt und vulkanischer Asche. Hier entstehen Weine mit markanter Frische, Tiefe und einer feinen, fast asketischen Eleganz.