



## Etna Rosso «N'Anticchia», DOC, Sicilia 2019

Pietro Caciorgna

<b>Kategorie:</b>	Rotweine
<b>Artikelnummer:</b>	9090219
<b>Grösse:</b>	75cl
<b>Land:</b>	ITALIEN
<b>Region:</b>	Sicilia
<b>Alkohol:</b>	14%
<b>Rebsorte:</b>	Nerello Mascalese
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2035
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

Der Familienbetrieb Pietro Caciorgna liegt in Casole d'Elsa in der toskanischen Provinz Siena. 1953 gegründet umfasst der Betrieb heute 20 Hektaren Reben, Getreide und eine Chianina-Rinderzucht. 2006 folgte Paolo Caciorgna, Weinmacher und Sohn von Pietro, einer Einladung seines Freundes Marco de Grazia (Tenuta delle Terre Nere) nach Sizilien, um dort die Weinberge auf dem Ätna zu besichtigen. Zu dieser Zeit waren viele Rebberge am Ätna zum Verkauf ausgeschrieben, da sie nicht mehr rentabel zu bewirtschaften waren. Pietro und Marco erkannten das Potential der alten und vielfach wurzelechten Rebsorten im vulkanischen Boden und besuchten viele Weinberge, bis sie ein 1ha grosses Juwel hoch oben an der Nordseite fanden. Die Rebstöcke waren durchschnittlich 100 Jahre alt, ungepfropft und im alten Buschsystem erzogen. Später kamen noch 2 weitere Parzellen dazu. 2009 lancierte er seinen ersten Jahrgang seiner Ätna rosso-Weine.

### Der Wein

N\*Anticchia war der erste Aetna-Wein von Paolo Caciorgna und bildet die "Essenz" seiner Nerello Mascalese-Weine. Dank des vor Jahrhunderten entstandenen Lavabodens, auf dem die Prä-Phylloxera-Reben stehen, ist der N\*Anticchia reich an Mineralien. Er wird 18 Monate in zu je 50% neuen und einjährigen, französischen Barriques ausgebaut.

### Der Charakter

In der Nase filigrane Erdbeer- und Himbeernoten, florale Töne und dezentes Holz, im Gaumen grosse Eleganz und Mineralität mit samtigem Tannin. Komplex mit unglaublichem Charakter. Seine beste Trinkfähigkeit erreicht er nach 5 bis 15 Jahren Lagerung.

