

VIVERA
Altrove
Sicilia IGT

Jahrgang: 2022
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Vivera**
Traubensorten: Catarratto, Insolia (Ansonica), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
Ausschenktemperatur: 8-10°

Restzuckergehalt: 1.5 g/l
Säuregehalt: 5.9 g/l

Die Trauben für diese Weisswein-Cuvée stammen aus den Weinbergen bei Corleone. Komponiert aus 41% Catarratto, 36% Insolia und 23% Chardonnay, ausgebaut im Stahltank. Einladendes Bouquet mit Aromen von saftigem Pfirsich, Aprikosen und Zitrusfrüchten, dazu feine Noten von Birnen und Frühlingsblumen. Am Gaumen saftiger Frucht, animierender Frische und fein mineralischem Nerv im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbarer Wein zum Apéro, der auch hervorragend zu einer Gemüse-Frittata passt, oder auch zu Pasta mit frischen Erbsen und Minze oder mit Fisch.

Produzent

Der Familienbetrieb besitzt gesamthaft 45 Hektar Weinberge und Olivenhaine zwischen Corleone (Palermo), Chiaramonte Gulfi (Ragusa) und Catania. Drei Gebiete von außerordentlicher Exzellenz, mit absolut ausgeprägten Merkmalen und Typizität, einzigartig und leidenschaftlich, wie es nur Sizilien zu geben vermag. Die Familie Vivera hat schon seit Jahrzehnten die besten Weingüter in Sizilien mit Trauben beliefert. 2002 hat man sich entschlossen, das grosse Potenzial der Rebberge selbst zu nutzen. In Linguaglossa am Nordosthang des Ätna in einer Höhe von 550-600 Metern über dem Meeresspiegel, wurde eine hochmoderne Kellerei erstellt, welche seit 2008 alle Trauben von Vivera verarbeitet. Die Rebberge werden unterdessen zu 100% biologisch bewirtschaftet. Die Böden sind vulkanischen Ursprungs und das Klima ist typisch für das Gebirge, sehr windig und mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Diese Eigenschaften sind ideal für die Herstellung von besonders eleganten und mineralischen Weinen.

