



Sant` Elia Rosso Terre Siciliane IGP 2013

Saftig, komplex und elegant mit
seidigen Tanninen, gut ausbalanciert
mit langem, spannenden Abgang

Winzer: Castello Solicchiata

Region: Sizilien

Rebsorte: 100% Pinot Nero

Farbe: rot

Ausbau: 2 Jahre Barrique, 3 Jahre Flaschenreife

Alkohol: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wildgerichten, gegrilltem Steak
und gereiftem Käse

0.75 l – Bestellnummer 82613

Castello Solicchiata Sizilien

Die Adelsfamilie Spitaleri di Muglia ließ sich bereits im 14. Jahrhundert am Fuß des Ätna nieder. Geschichte im Weinbau schrieb sie ab 1852, als der Baron Felice Spitaleri von der Grand Tour nach Sizilien zurückkehrte. Er schuf das Castello Solicchiata nach dem Vorbild der französischen Châteaux, und ließ Terrassen bauen, die von über 100 Kilometern Trockenmauern aus Lavagestein eingefasst sind. Er pflanzte ausschließlich französische Sorten an und lancierte 1855 den ersten Bordeaux-Verschnitt Italiens. Nachdem die Weine auf zahlreichen Weltausstellungen prämiert wurden, bestellte das italienische Königshaus die Feudi Spitali zum ersten Hoflieferanten. Im Jahr 1907 stellte ein Nachkomme den Weinverkauf ein, aber die Weinberge blieben erhalten. Im Jahr 1997 wurde die Weinproduktion wieder

aufgenommen, was jedoch kaum jemand bemerkte. Die Weine sind selten und schwer zu finden, die Familie lebt in völliger Abgeschlossenheit und schützt das Lebenswerk von Baron Felice vor fremden Blicken. Mit 550.000 Rebstöcken ist der Weinberg wahrscheinlich die größte Anpflanzung in Bäumchen-Erziehung (Alberello) der Welt. Die Anbauflächen liegen zwischen 700 und 1.000 Metern über dem Meeresspiegel. Einige der ursprünglichen Stöcke sind noch erhalten. In Solicchiata bestehen 70% der Reben aus Cabernet Franc, 10% aus Merlot und 10% aus Cabernet Sauvignon. Der Rest ist eine Mischung aus anderen Bordeaux-Sorten. Zum Weingut gehört auch das Feudo Boschetto, das Felice für den Pinot Noir ausgewählt hat. Derzeit werden sechs Weine produziert, drei aus Bordeaux-Rebsorten und drei aus Pinot Noir.