



Miano

Castellucci Miano

Anbaugebiet: Italien / Sizilien DOC

Rebsorte(n): Catarratto

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2020

Die Farbe dieses Weissweins erstrahlt klar, hell und strohgelb. Frische Aromen von Aprikosen, Pfirsichen und Quitten umgarnen die Nase und werden von leichten und blumigen Komponenten, wie Lindenblüten und frisch geschnittenem Gras, ergänzt. Am Gaumen besticht der Miano durch eine angenehm erfrischend wirkende Säure, die den eher kurzen, weichen Auftakt ablöst. Die vielfältigen Aromen werden im Gaumen perfekt unterstrichen. Ein herrlich fruchtiger Wein zum Geniessen!

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser leichte, frische und fruchtige Wein passt hervorragend zum Apéro oder zu Gschwellti mit Käse. Auch zu einem Fondue oder Raclette macht der Miano grosse Freude. Wer es lieber etwas leichter mag, kombiniert ihn mit Fisch, Krustentieren oder einem feinen Geflügelgericht.

Sizilianische Weinkultur

Castellucci Miano, der Name des Weinguts, leitet sich von den beiden Gemeinden Castellucci und Miano ab. Die Geschichte begann mit dem Untersuchen und dem Wiederaufpöppeln alter Buschreben im Gebiet Valledolmo. Salvatore Barone (im Bild), Piero Buffa und Tonino Guzzo, der Oenologe auf Castellucci Miano, haben im Jahr 2005 gemeinsam die Kellerei der alten, gleichnamigen Winzergenossenschaft aus den 60er Jahren übernommen. Mit dieser Übernahme ging es den drei Herren hauptsächlich darum, das kulturelle Erbe von Rebland und Weingut zu bewahren.

