



TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER

MOZIA 2025

Mozia ist eine kleine museal anmutende Insel in der Stagnone-Lagune von Marsala. Dank des dortigen Mikroklimas und der Böden handelt es sich um ein absolut einzigartiges Anbaugebiet. Seit jeher ist der Weinbau hier verbunden mit dem marinen Ökosystem. Die ersten Anlagen wurden zu Beginn des 19. Jahrhunderts gepflanzt, als die Engländer, die nach Marsala kamen, das hiesige Weinbaupotenzial erkannten. Heute bewirtschaften wir in Mozia etwa 13 Hektar Weinberge, die von archäologischen Stätten umgeben sind, die bis in die phönizische Zeit zurückreichen und heute von der Whitaker-Stiftung sachkundig erhalten werden.

Rebsorte: Grillo

Weinart: Sicilia DOC

Anbaugebiet: Mozia – San Pantaleo Insel (TP), kleine Insel im Stagnone, einige Kilometer vor der Küste von Marsala

Boden: die Böden der Insel Mozia sind marinen Ursprungs. Es handelt sich um sandige und lockere Böden. Der Kalkgehalt ist hoch, er bestimmt die alkalische Reaktion des Bodens (pH-Wert 8,2) und beeinflusst die organoleptischen Eigenschaften der Trauben

Erziehungssystem: baum

Rebschnitt: nach "Marsala" Art, Kurz- und Langschnitt

Stockdichte pro Ha: 3.300

Ertrag pro Ha: 53 Dz

Zeitraum der Weinlese: 11. August 2025

Saisonalen Witterungsverlauf: Der Winter war durch gute Niederschläge gekennzeichnet, die zur Wiederauffüllung der Bodenwasserreserven beitrugen, gefolgt von einem milden Frühling mit überdurchschnittlichen saisonalen Niederschlägen. Der Sommer zeigte Durchschnittstemperaturen ohne extreme Hitze. Die Grillo-Trauben erreichten eine hervorragende Reife und präsentierten sich bei der Lese in ausgezeichnetem Gesundheitszustand.

Gärungstemperatur: 16/18°C.

Gärungsdauer: 15 Tage

Malolaktische Gärung: nicht durchgeführt

Ausbau: 5 Monate imahltank auf der Hefe

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Daten der Mostanalyse: pH 3,20 – Gesamtsäure 5,81 g/l – Restzucker 0,7 g/l – Gesamtextrakt 22,9 g/l

