



Nero d'Avola



KLASSIFIZIERUNG

Sicilia DOC



PRODUKTIONSGBIET

Gemeinden Butera und Riesi
in der Provinz Caltanissetta.



REBSORTE

100% Nero d'Avola



ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 375 ml - 3000 ml

PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

TRAUBENERTRAG

7 Tonnen pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Traubenlese wurde in der dritten Septemberwoche durchgeführt. Nach der 8-tägigen Fermentation bei Temperaturen zwischen 28 – 30° C. wurde der Wein 12 Monate, zu jeweils 50% in Barriques und in 60 hl-Eichenfässern ausgebaut und anschließend auf der Flasche verfeinert.

FARBE

Tiefes, strahlendes Rubinrot.

BOUQUET

Im breitgefächerten Bouquet Anklänge an Mandelblüten und intensive gewürztönige Wahrnehmungen.

GESCHMACK

Herbtrocken, ausgeprägt strukturiert und abgerundet, schmeichelt am Gaumen durch Komplexe Fruchtigkeit, mit Erinnerungen an eingelegte Kirschen und einer als sehr angenehm empfundenen Wechselfolge gewürztöniger Facetten von beachtlicher Länge.

SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 18° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu geschmacksintensiven Zubereitungen, Fleisch vom Grill sowie ausgereiftem Käse.