



Riesi



KLASSIFIZIERUNG

DOC



PRODUKTIONSGBIET

DOC-Zone der Gemeinden Butera und Riesi in der Provinz Caltanissetta



REBSORTE

80% Nero d'Avola und 20% Syrah



ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die beiden Varietäten werden separat vinifiziert, wobei die 3-wöchige Fermentationphase bei einer Temperatur zwischen 26° – 30° C. verläuft. Der Wein wird zu 70% in 350 l-Tonneaux und zu 30% in 60 hl-Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut und danach zusätzlich in der Flasche verfeinert.

FARBE

Dichtes und lebendiges Rubinrot.

BOUQUET

Gleichzeitig komplex und delikat. Üppige Gewürznase mit Noten von Brombeeren, Pflaumen, Weichselkirschen und Kaffee.

GESCHMACK

Geradlinige und solide Struktur; ausgezeichnete Aromakorrespondenz der olfaktorischen Weichselnuancen mit einem von Süßmandeln geprägten Finale von großer Länge.

SERVIERTEMPERATUR

Perfekt um 18° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu würzigen Speisen, gegrilltem Fleisch, Tauben, Lamm und Zwischengerichten mit Fleischsaucen.