

NERO D'ALTURA, NERO D'AVOLA SICILIA DOC

CHF 19.00 **inkl. MwSt.**

Lombardo Vini

Region: Sicilia (Caltanissetta) / Italien
Jahrgang: **2020**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Nero D'Avola 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: 351
Kategorien: Italien, Rotwein, Sicilia - Sizilien, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Nero D'Avola Trauben für diesen, nach roten Früchten, insbesondere Kirschen duftenden Rotwein, wachsen auf 580 m (ü.d.M.) in der Umgebung von Caltanissetta, im Hochland des sizilianischen Landesinneren. Dank der erhöhten Lage profitieren die Trauben vom grossen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Tagsüber sorgt eine sanfte und kühlende Meeresbrise vom rund 60 km entfernten Mittelmeer für angenehme Temperaturen und perfektes Traubengut.

Degustation:
Intensives Rot mit violetten Reflexen. Noten nach roten Früchten, insbesondere Kirschen, aber auch Gewürze und ein Hauch von Schokolade. Am Gaumen vollmundig, harmonisch, weiche Tannine, samtig, dunkle getrocknete Beeren, etwas Lakritz.

Passend zu: rotem Fleisch, gebratenem Thunfisch, reifem Käse und zu Schmorgerichten

Ideale Trinktemperatur: 18° C

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: lehmige und sandige Böden, gemischt mit Kalkstein, 580 m (ü.d.M.)
Traubenlese: erste Dekade Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: ca. 9 T/Ha
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (25°C) während 8 - 10 Tagen.

Ausbau:
12 Monate im Barrique (vierter Durchgang/Befüllung)

Technische Daten:
Restzucker: 3.7 g/l
Gesamtsäure: 5.9 g/l