

EIMÌ, NERO D'AVOLA SICILIA DOC

CHF 39.00 – CHF 120.00Preisspanne: CHF 39.00 bis CHF 120.00 inkl. MwSt.

Lombardo Vini

Region: Sicilia (Caltanissetta) / Italien
Jahrgang: **2014** (75 cl)
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 15.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Nero D'Avola 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: 174
Kategorien: Italien, Rotwein, Sicilia - Sizilien, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

EIMI, griechisch für "ich bin" und zugleich das Flaggschiff des Weinguts, ist das Produkt einer Selektion aus den besten Nero D'Avola Trauben verbunden mit einer akkuraten Kellertechnik. Dieser schwere im Barrique ausgebaute Rotwein überzeugt mit seinen olfaktorischen und sensorischen Reizen, seinem eleganten, komplexen Auftreten und einem sehr langen Abgang.

Degustation:
Rubinrot mit kräftigen, violetten Reflexen. Intensive Noten nach roten Früchten, Kräutern, Veilchen, aber auch schwarzer Pfeffer und Bitterschokolade. Am Gaumen vollmundig, elegant und komplex, gut eingebundenes Tannin, saftig, intensive Beerenaromatik, verbunden mit einem sehr langen Abgang.

Passend zu: rotem, gegrilltem oder gebratenem Fleisch, reifem Käse, Schmorgerichten, Wild

Ideale Trinktemperatur: 18° C

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

Fermentation:
Art der Fermentation: Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (25°C) während 15 Tagen.

Ausbau:
12 Monate in neuen oder Barriques, die zum zweiten Mal befüllt werden

Technische Daten:
Restzucker: 3.5 g/l
Gesamtsäure: 6.1 g/l