

NERO D'AVOLA I.G.T. TERRE SICILIANE

ANBAUGEBIET

Rebflächen verschiedener Gemeinden der Region Sizilien.

BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkhaltige und rote, sandige, eisenhaltige Böden, um so das frische und sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.

REBSORTEN

Trauben: 85% Syrah, kann auch ein Beitrag von maximal 15% anderen roten Trauben haben, die zum Anbau zugelassen sind aus den entsprechenden Provinzen der Region Sizilien.

TECHNOLOGIE

Die gesunden Weintrauben werden nach der Lese eingemaischt und in einem Gärtank aus Edelstahl zur Fermentation gebracht. Die Fermentation erfolgt unter kontrollierter Temperaturen zwischen 24-28°C. In den ersten 3 Tagen werden 4 kurze Umwälzungen pro Tag durchgeführt und anschliessend 2 langsame Umwälzungen pro Tag während 5-9 Tagen. Nach Abschluss der Alkoholfermentation und der Extraktionsphase von Farbstoff und Gerbsäure geht man zur Abschöpfung und zur Pressung der Schalen über, wobei die entsprechenden Bedingungen für eine gute malolaktische Fermentation geschaffen werden zwischen 22°C und 24°C. Nachdem auch diese Fermentation abgeschlossen ist, werden die Umfüllungen vorgenommen. Während 4-8 Monaten ruht der Nero d'Avola im Stahltank, damit sein Charakter geprägt wird. Anschliessend wird er in Flaschen abgefüllt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Farbe: Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen.
Bouquet: eleganter Duft, ätherisch, warm, mit zarten Noten von roten Beeren die an Heidelbeere und Kirsche erinnern, würzig, Balsamico Duft und Noten von Vanille und Lakritze im Abgang.
Geschmack: am Gaumen sehr angenehm warm und samtig, ausgewogene Tannine, sehr gute Säure- und Alkoholstruktur, voll, lang anhaltende Geschmacksempfindung, gute Übereinstimmung mit dem Duft im Nachgeschmack und hinterlässt ein trockenes Mundgefühl
Empfehlung: gute Paarung mit gebackenen Nudeln, Fleisch und Gemüse, Grill-Gerichte, rotes oder sogar geschmortes Fleisch.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 13

HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,75L

SERVIERTEMPERATUR

16-18° C unmittelbar vor dem Genuss entkorken.

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel v30620