

MONT'ELIMO NERELLO MASCALESE



Frisch und reizvoll. Der sortenreine Nerello Mascalese-Wein ist überaus angenehm zu trinken. Die Lese streng von Hand wertet die Trauben auf. Nach Eingang in der Kellerei werden die Beeren auf 4 °C abgekühlt, um ein Oxidieren des Mostes zu vermeiden. Nach dem Ausbau in Edelstahl wird der Wein in Flaschen abgefüllt und ruht dort weitere drei Monate, bevor er in den Handel kommt. Nerello Mascalese von Casa Vinicola Fazio ist ein junger Wein, lebhaft und gleichzeitig kräftig und varietal.

DENOMINATION: IGT Terre Siciliane

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Purpurrot mit rubinroten Reflexen



DUFT: Brombeere, Johannisbeere und Erdbeere, es folgen leichte Noten von Gewürz und Unterholz



GESCHMACK: Schmackhaft, umhüllend und anhaltend am Gaumen, mit einer angenehmen Säurenote, die den Duft der Frucht hervorhebt

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Ideal zum Aperitif oder zwischen den Mahlzeiten, am besten zu Fleischgerichten, aber gut auch zu mittelreifem Käse und getrockneten oder geräucherten Wurstwaren

EMPFOHLENES GLAS: Tulpenform

SERVIERTEMPERATUR: 12 – 14 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 12.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Nerello Mascalese

ANBAUGEBIET: Westsizilien

QUOTE: 300 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Nordost

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 5.000

PRODUKTION/HA: 7 to/ha

LESEZEIT: Zweite Septemberwoche

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 13% vol

SULFITE: 70 mg/L

VINIFIKATION IN ROT: Traditionelle Vinifikation in Rot in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate