

## 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