



MONT'ELIMO NERO D'AVOLA



Weich, fruchtig, intensiv. Aus der Königin der italienischen Reben entsteht ein Wein, der durch seine Glätte und ausgewogene Struktur überzeugt. Die Lese von Nero d'Avola wird Ende August, Anfang September von Hand und unter Selektion der Trauben durchgeführt; es folgt die Verarbeitung der Trauben in der traditionellen Vinifikation in Rot. Ein junger runder Wein, gut geeignet für die klassischen Kombinationen mit der mediterranen Küche.

DENOMINATION: DOC Sicilia

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Purpurrot mit rubinroten Reflexen



DUFT: Noten von roter Frucht, Erdbeere, Sauerkirsche, aber auch Gewürz und Salz



GESCHMACK: Am Gaumen weich und von guter Glätte. Die Struktur ist ausgewogen und das Finale, in dem Gewürz und rote Frucht auffallen, ist anhaltend.

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Ideal zu Gerichten der sizilianischen Küche, hervorragend zu Pasta alla Norma und Schmorbraten in Nero d'Avola

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% Nero d'Avola

ANBAUGEBIET: Westsizilien

QUOTE: 300 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Südost

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 5.000

PRODUKTION/HA: 8 to/ha

LESEZEIT: Letzte Augustwoche bis erste Septemberwoche

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol

SULFITE: 70 mg/L

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

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: 6 Jahre