



CASTELMEDIO - NERELLO MASCALESE



Delikat, harmonisch. Ein großer sortenreiner Roter, erzeugt aus einer der ikonischsten und authentischsten Reben, die die Ampelografie Siziliens kennt, Nerello Mascalese. Nach der Lese werden die Trauben entrappt. Die Mazeration bei kontrollierter Temperatur bringt chromatischen und aromatischen Reichtum. Die Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern, um die varietalen Merkmale zu bewahren. Am Ende steht die viermonatige Verfeinerung in der Flasche. Weich und ausgesprochen alterungsfähig präsentiert Castemedio Nerello Mascalese ein elegantes Bouquet, das von Noten roter Frucht und süßen Gewürzen, großer Persistenz und sublimen Tanninen geprägt ist.

DENOMINATION: IGT Terre Siciliane

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Helles Rubinrot, klar und strahlend



DUFT: Verströmt außergewöhnliche Noten von Kaktusfeige und roter Frucht, die sich mit Nuancen von feuchtem Tabak und Kakao mischen



GESCHMACK: Am Gaumen zeigt der Wein sein warme umhüllende Natur. Weiche geschliffene Tannine. Das Finale ist lang und anhaltend

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Wurst- und Käseplatten mit halbgereiftem Käse, rotes Fleisch vom Grill, gefüllte Ente aus dem Ofen. Gut auch zu in kühleren Kombinationen wie roter Thunfisch vom Grill

EMPFOHLENES GLAS: Großes Ballonglas

SERVIERTEMPERATUR: 14 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 18.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Nerello Mascalese

ANBAUGEBIET: Westsizilien

QUOTE: 250/300 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Schluffreiche Tonböden

AUSRICHTUNG: Südwest

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.000/4.500

PRODUKTION/HA: 6 to/ha

LESEZEIT: Erste Septemberdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 13% vol

SULFITE: 80 mg/L

VINIFIKATION IN ROT: Untermischen der Schalen und Mazeration bei kontrollierter Temperatur. Malolaktische Gärung in Edelstahl, Kaltabfüllung in Flaschen und viermonatige Verfeinerung in der Flasche.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 4 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: 5 Jahre