



GÀBAL - NERO D'AVOLA



Körperreich, authentisch. Ein eleganter Rotwein mit Substanz, der die varietalen Merkmale einer der historischen Rebsorten des sizilianischen Weinbaus in moderner Form und ausgewogener denn je widerspiegelt. Die Trauben werden von Hand in kleine Erntekassetten gelesen, damit sie unbeschädigt bleiben und die sensorischen Qualitäten nicht beeinträchtigt werden. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahl tanks mit Mazeration bei kontrollierter Temperatur und kontinuierlichem Untermischen des Tresterhutes zur vollständigen Extraktion der aromatischen Substanzen. Gàbal Nero d'Avola präsentiert sich mit einem Bouquet von Waldbeeren und Gewürz, das ihn ganz besonders angenehm und faszinierend macht.

DENOMINATION: DOC Sicilia

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Dunkles Granatrot



DUFT: Unverwechselbare Noten von Walderdbeere und Brombeere verbinden sich mit Anklängen an Gewürz, schwarzen Pfeffer und Salbei



GESCHMACK: Körperreich und warm am Gaumen. Die ausgezeichnete Schmackhaftigkeit betont die Aromen von Waldbeeren und Gewürz. Weiche und samtige Tannine eröffnen ein langes anhaltendes Finale

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Erste und zweite Fleischgänge, Spanferkel aus dem Ofen, Wurstplatten, reifer Käse

EMPFOHLENES GLAS: Großes Ballonglas

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 28.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Nero d'Avola

ANBAUGEBIET: Westsizilien

QUOTE: 250/300 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Süd – Südost

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.000/4.500

PRODUKTION/HA: 6,5 – 7 to/ha

LESEZEIT: Erste Septemberdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol

SULFITE: 80 mg/l

VINIFIKATION IN ROT: Untermischen der Schalen, Mazeration bei kontrollierter Temperatur zwischen 25 und 28 °C. Ausbau in Edelstahl und anschließend 3 Monate Verfeinerung in der Flasche.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: 6 Jahre