



PIETRA SACRA - ROSSO RISERVA



Warm, weich, majestätisch. Pietrasacra Rosso Riserva entsteht sortenrein aus Nero d'Avola, der kraftvollen langlebigen 'schwarzen Perle Siziliens', die auf historischen Weinbergen kultiviert wird. Ein in Geschmack und Struktur eleganter, kultivierter und komplexer Wein. Die Lese erfolgt von Hand in kleine Ertekassetten, indem nur gesunde Trauben, die den idealen Reifegrad erreicht haben, selektiert werden. Die lange Mazeration von 24 Stunden schenkt dem Wein Farbe und eine aromatische Ausrüstung von Format. Die 24monatige *élevage* in Barrique aus Allier-Tronçais macht den Wein weich und rund und veredelt das Bouquet. Ein bedeutender Wein, geprägt von angenehmen Frucht- und Gewürznoten und einem kraftvollen Körper, die ihn zum idealen Begleiter von raffinierten Speisen mit intensivem kräftigem Geschmack machen.

DENOMINATION: DOC Erice

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen



DUFT: An der Nase sanfte Noten von reifer roter Frucht wie Kirsche, Brombeere und Pflaume. Wahrzunehmen sind auch reizvolle Facetten von Gewürz, Tabak und Vanille



GESCHMACK: Intensiv, elegant, von großer Struktur. Bei jedem Schluck lassen sich das beeindruckende aromatische Bouquet und die phantastische Schmackhaftigkeit würdigen. Endloses Finale, fein und umhüllend

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Ideal zu Gerichten von starkem kräftigem Geschmack.

Gut auch zu gegrilltem rotem Fleisch und gefüllter Ente aus dem Backofen

EMPFOHLENES GLAS: Kelchgläser für roten Bordeaux

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 6.000 Flaschen (75 cl) / 1.000 Flaschen (150 cl)

FORMATE: 75 cl - 150 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Nero d'Avola

ANBAUGEBIET: Westsizilien

QUOTE: 250 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Nord

REBSCHNITT: Alberello

STÖCKE/HA: 4.000/4.500

PRODUKTION/HA: 3,5 to/ha

LESEZEIT: Erste Septemberdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 14% vol

SULFITE: 80 mg/L

VINIFIKATION IN ROT: Traditionelles Untermischen der Schalen und lange Mazeration bei kontrollierter Temperatur. Sorgfältige 24-monatige *élevage* in Barriques aus Allier-Tronçais. Kaltabfüllung in Flaschen.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 1 Jahr

LAGERFÄHIGKEIT: über 10 Jahre