



## TORRE DEI VENTI - NERO D'AVOLA



Schmackhaft, vibrierend, majestätisch. Dieser körperreiche und harmonische Rote entsteht aus einer großen Rebe, Nero d'Avola, deren Beeren dank der besonderen geologischen Formation der Böden und dem windigen Klima einzigartige und elegante Merkmale entwickeln. Die Lese erfolgt von Hand, so dass die Beeren unversehrt bleiben. Intensive kräftige Farbe gewinnt der Wein durch die Mazeration bei kontrollierter Temperatur, und der Ausbau in Fässern aus französischer Eiche verleiht ihm sein herrliches aromatisches Bouquet und macht ihn weich und vollmundig. Torre dei Venti präsentiert Noten von reifer roter Frucht und Gewürz, die harmonisch aufeinanderfolgen und zu einer faszinierenden und begeisternden Geschmacksreise einladen.

**DENOMINATION:** DOC Erice

### SENSORISCHE ANALYSE



**FARBE:** Rubinrot, klar und leuchtend



**DUFT:** An der Nase Noten von Waldbeeren und Gewürz mit delikaten Nuancen von Backpflaume und Feigen



**GESCHMACK:** Am Gaumen warm und umhüllend. Die große Schmackhaftigkeit intensiviert den Wein aromatisch. Das Finale ist lang und angenehm.

### SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

**PASSENDE GERICHTE:** Zweite Gänge auf der Basis von gegrilltem Fleisch oder Fleisch aus dem Backofen, Fleischklößchen in Sauce. Gut auch zu Wurstwaren und reifem Käse.

**EMPFOHLENES GLAS:** Großes Ballonglas

**SERVIERTEMPERATUR:** 16 °C

### HANDELSINFORMATIONEN

**VERTRIEBSWEG:** Ho.re.ca.

**JAHRESPRODUKTION:** 17.000 Flaschen

**FORMATE:** 75 cl

**VERPACKUNGSEINHEIT:** Karton mit sechs Flaschen

### INFORMATIONEN ZUM ANBAU

**ART DER LAGE:** Hanglage

**REBSORTEN:** 100% Nero d'Avola

**ANBAUGEBIET:** Gebiet der DOC Erice

**QUOTE:** 250 / 300 m

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Kalkhaltige Tonböden

**AUSRICHTUNG:** Süd – Südost

**REBSCHNITT:** Guyot

**STÖCKE/HA:** 4.000

**PRODUKTION/HA:** 6 to/ha

**LESEZEIT:** Erste Septemberdekade

**ART DER LESE:** von Hand

### ÖNOLOGISCHE DATEN

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% vol

**SULFITE:** 70 mg/L

**VINIFIKATION IN ROT:** Traditionelles Untermischen der Schalen, Mazeration bei kontrollierter Temperatur zwischen 25 und 28 °C. Acht bis zehn Monate élevage in Fässern aus französischer Eiche. Kaltabfüllung in Flaschen.

**VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:** 1 Jahr

**LAGERFÄHIGKEIT:** über 10 Jahre