



VILLA CARUMÈ

SICILIA



Nero d'Avola DOC Sicilia

JAHRGANG	2019
FARBE	Rot
GESCHMACK	trocken
REBSORTE	100% Nero d'Avola
ANBAUZONE	Mazara del Vallo (TP), Nordwesten Siziliens
BÖDEN	Skelett- und Kieselböden mit sehr hoher Mineralität
ERZIEHUNGSSYSTEM	Kordonerziehung
VINIFIKATION	äußerst schonende Pressung mit anschließender Mazeration für 10-15 Tage. Gärtemperatur von 26 °C.
AUSBAU	Nach durchgeführter Malolaktik für 3-4 Monate in Edelstahl und 3-4 Monate auf der Flasche.
ALKOHOL	13,50 % vol.
RESTZUCKER	1,40 g/l
GESAMTSÄURE	5,20 g/l
KOSTNOTIZ	Rubinrot mit purpurnen Reflexen; Duft roter reifer Früchte, Noten wilder Maulbeere mit einem Hauch von Lakritze, voll, weich, ausgeglichen;
BEGLEITIDEE	Ausgezeichnet zu mittelreifem Käse und Ofenfleisch mit Kartoffeln
SERVIERTEMPERATUR	17-18 °C
FÜLLMENGE	0,75 l

