MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Nero d'Avola IGT "Costa al Sole"



Name:	Nero d'Avola IGT "Costa al Sole"
Artikel Nr.:	2247
Hersteller:	Volpi
Herkunft:	Italien
Region:	Sizilien
Rebsorte:	100% Nero d'Avola
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Dieser Wein hat ein leuchtendes rubinrot, reife Aromen von Waldbeeren, geschmeidige Fruchtfülle mit weichen Taninen, sehr ansprechend!
Herstellung:	Die Weinlese erfolgt im Herbst. Die Trauben werden sofort in der Kellerei gepresst und die Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur beginnt. Das Klima ist das ganze Jahr angenehm warm und die Temperaturen erreichen nur selten den Gefrierpunkt. Die Sommer sind sehr heiß und niederschlagsarm. Der vulkanische Boden ist gerade zu ideal für den Weinanbau. Dieser Nero d'Avola wird in den Hügeln der Stadt Trapani angebaut.
Hersteller-information:	Seit über 50 Jahren produziert die Kellerei Volpi mit modernster Technik und sammelt seit über 15 Jahren Erfahrungen im biologischen Anbau. Das Weingut besitzt Rebflächen in verschiedenen Provinzen Italiens wie z.B. Marken und Sizilien, wo die Sorten Inzolia, Nero d'Avola und Sangiovese angebaut werden. Gerade diese Rebsorten eignen sich hervorragend für den biologischen Anbau in der jeweiligen Region. Die Pressung und Vinifizierung des Weines erfolgt vor Ort. Alle weiteren Arbeitsschritte erfolgen in der Hauptkellerei in Tortona.
Servier-empfehlung:	Begleitend zu würzigen italienischen Fleisch- und Pastagerichten, Wildgerichten mit Pilzen sowie reifem Käse. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 4,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.