MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Nero d'Avola "Punto 20" Sicilia IGT



Name:	Nero d'Avola "Punto 20" Sicilia IGT
Artikel Nr.:	2056
Hersteller:	Ottoventi
Herkunft:	Italien
Region:	Sizilien
Rebsorte:	100% Nero d'Avola
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Körperreich, vollmundig, mit sortentypischen Aromen, wunderbar ausbalanciert mit beerigen Noten.
Herstellung:	Alle Reben stehen auf den Böden der klassifizierten Region Sicilia auf durchschnittlich 150 Meter über dem Meeresspiegel in Valderice und werden im Guyot-System angebaut. Die maximale Dichte beträgt 5000 Reben pro Hektar, sie sind im Schnitt 8 Jahre alt. Der Ertrag ist auf 8000 kg/ha begrenzt, die Ernte findet Anfang Oktober ausschließlich per Hand statt. Nach einer sanften Pressung der Trauben wird der Most unter kontrollierter Temperatur von rund 25° C with natural mit natürlichen Hefen vergoren. Es folgt eine malolaktische Gärung sowie ein achtmonatiger Ausbau in Fässern aus französischer Eiche. Erst dann wird der Wein gefüllt und zum Verkauf freigegeben.
Hersteller-information:	Das Weingut Ottoventi wurde 2004 von der Familie Mazzara mit 35 ha bewirtschafteter Fläche gegründet. Die größte Herausforderung besteht darin, die besonderen Charakteristika eines so reichhaltigen Terroirs wie das von Erice, im Westen Siziliens gelegen, voll zum Ausdruck zu bringen. Der Name Ottoventi (= 8 Winde) leitet sich aus den acht Windrichtungen ab, die - teils milde Brise, teils rauh und hart - das Klima in diesem Teil der Insel prägen.
Servier-empfehlung:	Bei einer empfohlenen Serviertemperatur von 18°C ein exzellenter Begleiter ausdrucksvollen Fleichgerichten und Gegrilltem oder Pfeffersteak! Eine Stunde vor Genuss öffnen.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 6,5 g/l Säuregehalt: ca. 5,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Concours Mondial de Bruxelles für Jahrgang 2015.

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