



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Corto di Passo" Nero d'Avola Appassimento Sicilia DOC



Name:	"Corto di Passo" Nero d'Avola Appassimento Sicilia DOC
Artikel Nr.:	2036
Hersteller:	Baglio Curatolo Arini
Herkunft:	Italien
Region:	Sizilien
Rebsorte:	100% Nero d'Avola
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	halbtrocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Kräftig und intensiv mit süßlich-fruchtbetonter, samtiger Struktur und harmonischem Abgang.
Herstellung:	Kurz vor der Ernte werden 50% der Trauben von der Feuchtigkeitzufuhr durch Andrehen von der Rebe getrennt und vollziehen an der Pflanze eine natürliche Trocknung zur Konzentration der Aromen in der sizilianischen Sonne. 12 Tage Mazeration auf den Schalen, 10 Tage Fermentation bei 24-26°C.
Herstellerinformation:	Die familiengeführte Kellerei Baglio Curatolo Arini wurde 1875 gegründet und hat ihren Sitz im Westen von Sizilien. Die Rebflächen erstrecken sich über 140 ha im westlichen und im zentralen Sizilien, wo hauptsächlich autochthone Rebsorten angebaut werden. Prägend ist die Zusammenarbeit mit Alberto Antonini, der für seine Leistungen für die Marken Antinori, Frescobaldi und Gallo bekannt ist. Mit seiner Leidenschaft und internationalem Know-How hilft er bei der Kreation fantastischer Weine.
Servierempfehlung:	Perfekt zu frischer Lasagne oder saftigem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 12,0 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-6 Jahre