

NERO D'AVOLA IGT TERRE SICILIANE TENUTE NICOSIA



Rebensorte Nero d'Avola 100%

Weinberge: sandiger Boden, etwa 200 m über dem Meeresspiegel

Ernte: von Hand in Kisten im September

Mazerierung: ca. 10-15 Tage bei kontrollierter Temperatur (22-24 ° C)

Gärung: ca. 10-15 Tage bei kontrollierter Temperatur (22-24 ° C)

Alterung: nur in Edelstahltanks, mit einem kurzen Aufenthalt von 2-3 Monaten in der Flasche

Alkoholgehalt: 13% vol. Serviertemperatur: 16-18 ° C

Farbe: Rubinrot mit kräftigen violetten Reexen

Nase: frische Noten von roten Früchten wie Kirsche und Himbeere mit charakteristischem Paumenaroma

Gaumen: intensiv fruchtig, geschmeidig, strukturiert und nachhaltig

Speisenempfehlungen: scharfes Essen, vegetarisches Couscous, Pastagerichte mit Tomatensauce und viele typische Spezialitäten der mediterranen Küche

Das Weingut Tenute Nicosia befindet sich im sonnigen Sizilien in Italien. 1998 entschloss sich Francesco Nicosia, der Urgrossvater seine erste Weinhandlung zu eröffnen. Dies war das goldene Zeitalter der Ätna-Weine, die damals und auch noch heute für Ihre einzigartige Mineralität und vulkanische Persönlichkeit bekannt sind.

Die Weinberge wurden von Generation zu Generation mit Liebe und Leidenschaft gepflegt. Der heutige Besitzer von Tenute Nicosia ist Carmelo Nicosia, investierte stark in den Ausbau und die Umstrukturierung der Weinberge und baute ein modernes Weingut.

Er schaffte es, das Weingut zu einem der führenden Akteure der Renaissance des sizilianischen Weines in Italien zu machen.

