



TORRE DEI VENTI - NERO D'AVOLA



Schmackhaft, vibrierend, majestätisch. Dieser körperreiche und harmonische Rote entsteht aus einer großen Rebe, Nero d'Avola, deren Beeren dank der besonderen geologischen Formation der Böden und dem windigen Klima einzigartige und elegante Merkmale entwickeln. Die Lese erfolgt von Hand, so dass die Beeren unversehrt bleiben. Intensive kräftige Farbe gewinnt der Wein durch die Mazeration bei kontrollierter Temperatur, und der Ausbau in Fässern aus französischer Eiche verleiht ihm sein herrliches aromatisches Bouquet und macht ihn weich und vollmundig. Torre dei Venti präsentiert Noten von reifer roter Frucht und Gewürz, die harmonisch aufeinanderfolgen und zu einer faszinierenden und begeisternden Geschmacksreise einladen.

DENOMINATION: DOC Erice

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Rubinrot, klar und leuchtend



DUFT: An der Nase Noten von Waldbeeren und Gewürz mit delikaten Nuancen von Backpflaume und Feigen



GESCHMACK: Am Gaumen warm und umhüllend. Die große Schmackhaftigkeit intensiviert den Wein aromatisch. Das Finale ist lang und angenehm.

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Zweite Gänge auf der Basis von gegrilltem Fleisch oder Fleisch aus dem Backofen, Fleischklößchen in Sauce. Gut auch zu Wurstwaren und reifem Käse.

EMPFOHLENES GLAS: Großes Ballonglas

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 17.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Nero d'Avola

ANBAUGEBIET: Gebiet der DOC Erice

QUOTE: 250 / 300 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Süd – Südost

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.000

PRODUKTION/HA: 6 to/ha

LESEZEIT: Erste Septemberdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol

SULFITE: 70 mg/L

VINIFIKATION IN ROT: Traditionelles Untermischen der Schalen, Mazeration bei kontrollierter Temperatur zwischen 25 und 28 °C. Acht bis zehn Monate élevage in Fässern aus französischer Eiche. Kaltabfüllung in Flaschen.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 1 Jahr

LAGERFÄHIGKEIT: über 10 Jahre