

Aquilæ Nero d'Avola

DOC Sicilia



Bezeichnung Rotwein – DOC Sicilia

Rebsorte Nero d'Avola

Flaschen/ Jahr 80.000

Produktionsgebiet Hinterland von Agrigent – Gemeinden von Canicattì, Naro, Racalmuto und Giardina Gallotti, im Gebiet von Agrigent; Sclafani Bagni, Monreale und Castellana Sicula (Palermo), Butera, Mazzarino und Serradifalco (Caltanissetta)

Boden lehmhaltige Sandböden von mittlerer Dichte mit alkalischer Reaktion aufgrund des aktiven Kalkgesteins

Höhe von 200 bis 600 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 15 Jahre

Reberziehung Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 - 5000 Weinstöcke

Erträge 9 t/ha.

Weinlese von Mitte September bis Mitte Oktober

Gärung in Stahl- und Betontanks bei einer Temperatur von 26°C mit vierfachem täglichem Umwälzen

Mazerationsdauer 6/8 Tage

Malolaktische Gärung komplett durchgeführt

Ausbau Acht Monate in Betontanks mit geeigneter Beschichtung

Ausbau in der Flasche Drei Monate bevor der Wein in den Handel kommt

Serviertemperatur 18° C

Empfohlenes Glas mittelgroßes, leicht dickbäuchiges Glas

Degustationsmerkmale

Farbe Intensives, leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen;

Nase In seinem Bouquet erkennt man feine und duftende Noten von Zwetschge und Kirsche, sowie von Kräutern der mediterranen Macchia und Zartbitterschokolade, die von faszinierenden Noten von schwarzem Pfeffer, Seetang und Eukalyptus durchzogen sind.

Mund Die intensiven Aromen sind auch im Mund spürbar und verbinden sich harmonisch mit anderen Noten. So entsteht eine komplexe, weiche, angenehme, üppige und ausgewogene Struktur mit zarten und lebhaften Tanninen.

Eigenschaften Im Geschmack ist der kräftige und fruchtige Wein kohärent, schön, dynamisch und modern. Er wird von einzigartiger Feinheit gekennzeichnet. Der Wein ist schmeichelnd und faszinierend, aber auch anhaltend und spritzig am Gaumen.

Gastronomische Empfehlungen Passt perfekt zu köstlichen Rigatoni mit geschmortem, rotem Thunfisch und Minze, zu schmackhaftem Filet aus schwarzem Schwein aus den Nebrodi-Bergen aus dem Ofen mit Pistazien aus Bronte. Hervorragend zu Wildschwein-Gulasch und zu gereiftem Käse Ragusano DOP.