

Calio

Terre Siciliane IGP



Bezeichnung Rotwein – Terre Siciliane IGP

Rebsorte Nerello Cappuccio (50%) und Nero d'Avola (50%)

Flaschen/ Jahr 60.000

Produktionsgebiet Gemeinden von Canicattì, Naro, Racalmuto, Castrolifippo, Licata und Giardina Gallotti; Butera, Mazzarino, Riesi und Sammartino

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 vorwiegend Spalierziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 - 5000 Weinstöcke

Erträge 10 t/ha.

Weinlese September - und erste Oktoberwoche

Gärung in Stahl bei einer Temperatur von 18°C und mit vierfachem täglichem Umwälzen

Mazerationsdauer Insgesamt 5 Tage

Malolaktische Gärung komplett durchgeführt

Ausbau Vier Monate in Betontanks mit geeigneter Beschichtung

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

Serviertemperatur 16° C

Empfohlenes Glas mittelgroßes, leicht dickbäuchiges Glas für nicht gealterte Weine

Degustationsmerkmale

Farbe intensives Rubinrot mit schönen, leuchtenden, violetten Reflexen;

Nase Der Wein bietet ein frisches und duftendes Bouquet, das Noten von Erdbeere und Kirsche umfasst, die sich mit klaren und gut ausgeprägten Nuancen von Salbei, Thymian, Veilchen, Pfingstrose, Muskatnuss und Tinte abwechseln

Mund Der Wein begeistert für seine beachtliche Fähigkeit, eine reiche, intensive und sehr fruchtige Struktur, mit einer spritzigen Lebhaftigkeit verbinden zu können. Er kann ein dynamischer und anhaltender Protagonist mit eleganten und abgerundeten Tanninen sein.

Eigenschaften Ein sehr fruchtiger, ätherischer und ausdrucksvoller Wein. Er ist knusprig und angenehm zu Trinken, lebhaft und fein, mit einem jungen Geist, das nicht gleichgültig macht, sowie kräftig und modern.

Gastronomische Empfehlungen Passt sowohl zu Fischspeisen: zu dünn geschnittenem Thunfisch, zu Schwertfisch und gegrillter Bernsteinmakrele, als auch zu Schälrippchen, Rumpsteak Florentiner Art und zu würzigen, geräucherten Wurstwaren. Ideal als Happy Hour. Nennenswert ist auch die Kombination mit Käse mittlerer Reife, gegrilltem Gemüse und Pizza mit Wurst.