

La Ferla Nero d'Avola

DOC Sicilia



Bezeichnung Rotwein – DOC Sicilia

Rebsorte Nero d'Avola

Flaschen/ Jahr 180.000

Produktionsgebiet Canicattì, Naro, Racalmuto, Castrofilippo, Ravanusa, Favara, Palma di Montechiaro und Cattolica Eraclea (Agrigent); Butera, Sommantino, Riesi und Serradifalco (Caltanissetta); Sclafani Bagni und Monreale (Palermo)

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

Höhe von 200 bis 400 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 12 Jahre

Reberziehung vorwiegend 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 reichen Bouquet erkennt man Noten von Zwetschge und Sauerkirsche, sowie von Kräutern der mediterranen Macchia, die von faszinierenden Noten von schwarzem Pfeffer 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 fleischig, reich und kohärent mit den typischen Eigenschaften von dieser Rebsorte, jedoch nie übertrieben, sondern elegant und mäßig. Der Wein ist eine moderne, strahlende und warme Interpretation von Nero d'Avola.

Gastronomische Empfehlungen Der reiche Wein passt perfekt zu vollmundigen, schmackhaften Gerichten wie Pasta Cavati mit Schweine-Sauce oder zu Pasta mit Gemüse oder Fleisch aus dem Ofen. Hervorragend zu vielen Hauptspeisen, sowohl zu rotem, gegrilltem als auch zu magerem oder geschmortem Fleisch. Er soll auch zu exotischen Gerichten, wie Reis mit Curry-Hähnchen oder Thunfisch-Sushi gekostet werden. Passt auch gut zu Käse mittlerer Reife, der nicht unbedingt aus Kuhmilch sein muss.