

NERO D'AVOLA IGP CHIANTARI

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	SIZILIEN
PRODUZENT;	VIGNETTI ZABU HTTP://WWW.FARNESEVINI.IT/VIGNETI ZABU AZIENDA
TRAUBENSORTE;	NERO D'AVOLA
ALKOHOL;	13,5% VOL.
VINIFIKATION;	DAS TRAUBENGUT WIRD WÄHREND 10 – 12 TAGEN BEI EINER KONTROLLIERTEN TEMPERATUR VERGOREN. 8 MONATIGER AUSBAU IN FRANZÖSISCHEN UND AMERIKANISCHEN BARRIQUES, ANSCHLIESSEND REIFUNG IN DER FLASCHE.
WEINTYP;	KRAFTVOLLER UND ROBUSTER WEIN MIT TIEFER RUBINROTER FARBE, INTENSIVES AROMA VON SCHWARZEN FRÜCHTEN (BROMBEEREN, CASSIS) UND WÜRZIGEN AROMEN, LEICHTE RÖSTNOTEN, STRAFFE ABER NICHT ZU KRÄFTIGE TANNINE UND EINE ANGENEHME SÄURE
PASST ZU;	PASTAVARIATIONEN, GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, KURZGEBRATENES FLEISCH, PIZZA, REIFER KÄSE

